Особенности национального копчения, вяления, соления, маринования.

Наталия Попович

SHOUT
SHARE
IT

•

Наталия Юрьевна Попович Особенности национального копчения, вяления, соления, маринования. Сало, мясо, рыба, сыр

Текст предоставлен правообладателем http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=38091530

«Особенности национального копчения, вяления, соления,

маринования. Сало, мясо, рыба, сыр»: Клуб Семейного Досуга; 2018

ISBN 978-617-12-5561-6, 978-617-12-5559-3, 978-617-12-4953-0, 978-617-12-5560-9

Аннотация

Чем украсить стол, который ломится от всевозможных яств? Попробуйте домашние копчености, вяленья и соленья национальных кухонь мира. Каждое блюдо, приготовленное по традиционному рецепту, уникально, колоритно и самобытно. Угощения для любого повода, от закусок до десертов.

С этой книгой вы сможете приготовить восхитительный рулет по-австрийски, копченые свиные ребрышки с пряностями, баранину по-осетински, пикантную бастурму по-армянски, копченую рыбу по-фински, корейку по-испански, пряную «краковскую» колбаску, окорока и лопатки по-болгарски, копченую щуку пряную по-днепровски, подкопченный твердый сыр, сыровяленую свиную колбасу по-провански или вяленое филе скумбрии, сушеные соленые груши, землянично-медовую пастилу и многое другое.

Традиционные национальные рецепты придутся по вкусу вам, гостям и близким!

Особенности национального копчения, вяления, соления, маринования. Сало, мясо, рыба, сыр*ост. Наталия Попович*

© DepositPhotos.com / peterzsuzsa, AndreySt, ulkan, yelenayemchuk, обложка, 2018

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

* * *

Вступление. Копчение и соление различных продуктов у разных народов мира

Копчение и соление как способ заготовки продуктов впрок применялось тысячи лет назад еще пещерными людьми.

Соление – самый древний, простой и популярный метод заготовки продуктов, как рыбы и мяса, так и овощей и ягод. Соление мяса было популярно еще в Древнем мире. Римляне умели делать ветчину, технологию ее приготовления подробно описывает в труде «О сельском хозяйстве» Марк Теренций Варрон (I в. до н. э.). Упоминания о соленой капусте и огурцах встречаются в европейских хрониках XII в. С тех пор соленья не утратили популярности, многие виды соленого мяса и рыбы считаются деликатесными продуктами. Наиболее известны хамон, прошутто, пармская и тосканская ветчина. В китайских рукописях соленое мясо упоминается в X в. Китайская ветчина используется для приготовления национальных блюд «Будда прыгает через стену», «Утиные лапки» и «Павлин».

В Греции солить рыбу начали почти 2 тысячи лет назад, этот продукт считался пищей бедняков. В Киевской Руси массово заготавливать соленую рыбу стали примерно в XI в. Соль была единственным способом сохранить улов, поэтому практически все побережье Европы было застроено солеварнями. Засолкой рыбы занимались в России, особенно на берегах Белого моря, в Швеции, Норвегии, Великобритании, на севере Франции, на берегах Каспийского моря, а также во всех приморских регионах Европы, Азии и Америки.

Овощи и фрукты начали солить тоже еще до нашей эры в дубовых бочках, которые долгое время предохраняли плоды от порчи. Из древних летописей известно, что большим любителем соленых огурцов был Юлий Цезарь.

Засол и квашение не только предохраняли продукты от порчи, но и позволяли полноценно питаться в любое время года. Такие заготовки чрезвычайно вкусны и полезны, поскольку в итоге получается живой натуральный продукт. В книге мы познакомим вас с традиционными, дошедшими до нас из глубины веков, и новыми рецептами засола разнообразных продуктов – от мяса и птицы до овощей и ягод.

Первые копчености появились еще в эпоху палеолита. Среди наскальных росписей того времени есть сцены, изображающие процесс копчения и соления кусков туш различных животных. Вероятно, изначально мясо просушивалось под сводами пещер вблизи от огня. Но там также накапливался и дым, и со временем люди заметили, что мясо с запахом дыма вкуснее и лучше хранится, чем просушенное на солнце или непосредственно возле костра. Изначально коптили только мясо крупных животных,

немного позже обрабатывать таким способом стали рыбу и птицу, а позднее во Франции и Швейцарии появились копченые сыры.

Определить, какой народ первым стал коптить продукты, практически невозможно. Существует множество легенд, которые приписывают изобретение этого способа заготовки финнам, германцам, славянам, иудеям.

По одной из версий, подтвержденной археологическими находками, копчением продуктов занимались в Древнем Риме. Причем рецептов заготовки было множество – для обработки сырья использовались разные травы, специи, вино, соки овощей и фруктов.

Многие историки подтверждают, что первыми коптить птицу и рыбу начали иудеи. Считалось, что употребление копченой дичи избавляет от грехов, а копченая рыба была изысканным деликатесом, и лакомиться ею могли позволить себе только очень состоятельные люди.

Существует интересная легенда о том, как появилось копчение в Финляндии. Согласно преданию, охотники отправились в лес за дичью, но поохотиться им не удалось – животные исчезли. Вскоре выяснилась и причина: в лесу начался пожар, животные или погибли в огне, или убежали на безопасное расстояние. Некий финн по имени Суоминен собрал тушки животных, погибших в пожаре, и решил попробовать их мясо. Он разрезал туши на куски и повесил у костра. Мясо издавало приятный аромат дыма, а повисев у огня, стало пахнуть более чем аппетитно. Через несколько часов охотник попробовал обработанное огнем и дымом мясо и удивился, насколько оно вкусное. Он поделился открытием с соплеменниками, и вскоре копчение у финнов стало одним из популярнейших способов заготовки мяса и рыбы.

На звание изобретателей копчения претендуют бритты, галлы, древние греки, монголы. У всех этих народов с древнейших времен данный способ обработки продуктов был в ходу, однако использовалось разное сырье и разные приправы, маринады. Позже коптить начали колбасы, овощи и фрукты, а также специи. С давних времен заслуженной любовью и популярностью пользуется китайский чай Лапсанг Сушонг, или копченый чай. В процессе сушки чайные листья прогревают в дыму сосновых дров, в идеале – в дыму корней китайской ели. Таким образом, чай приобретает специфический аромат смолы и хвои. Коренные народы Сибири на протяжении всей своей истории коптили и вялили рыбу, оленину и другие виды мяса.

В Великобритании и Германии коптят солод для некоторых сортов виски. Также англичане и французы признаны первыми

производителями бекона и карбонада. Традиционной острой закуской в Южной Америке считаются копченые острые перчики халапеньо. В японской префектуре Акита традиционно коптят японскую редьку дайкон. Немцы и австрийцы издавна считаются мастерами приготовления разнообразной ветчины, колбас и копченой дичи. В Армении очень популярна пасторма. В Швейцарии заслуженно гордятся истинно национальным рецептом сервелата.

На Руси копчение тоже было известно с давних времен. Таким способом заготавливали свинину, домашнюю птицу и дичь. Большой популярностью пользовалась копченая рыба, особенно белуга, сом и стерлядь.

Специальные коптильни появились не так давно, а изначально заготовки коптились непосредственно над костром, под крышей жилища, отапливаемого по-черному, в банях возле печи или в специальных сооружениях в виде полого столба, сложенного из камня или кирпича, с плотно закрывающейся крышкой. С одной стороны в конструкции делались два отверстия на разном уровне, которые были снабжены дверцами или заслонками. Они предназначались для размещения продуктов внутри коптильни и для закладки дров. Для равномерного распределения дыма в камере на небольшом расстоянии от верхней крышки закрепляли металлический лист.

Копчение сыра чаще проводят на решетке, чтобы головки при нагревании и подтаивании не деформировались. Коптят сыр горячим и холодным способом. Часто перед копчением головки панируют в пряных смесях, тогда в процессе копчения, когда сыр становится мягче, специи оказываются внутри него и придают готовому продукту дополнительные оттенки вкуса. При горячем копчении сыр должен находиться в коптильне до 6–10 мин, иначе он начнет плавиться. При холодном копчении специфический ореховый привкус более выражен, сыр приобретает плотную корочку и поэтому может храниться немного дольше.

Важным условием успеха копчения является правильный выбор дров. Древесину хвойных смолистых деревьев для заготовки мяса и рыбы использовать не рекомендуется – смола придаст копченостям неприятный горьковатый вкус и специфический аромат. Исключение составляют ветви и ягоды можжевельника, которые специально добавляют в дрова при изготовлении некоторых деликатесов.

В европейских странах для копчения чаще всего используются ольха, дуб, яблоня, вишня, слива и бук. На территории Северной Америки в качестве топлива для коптилен веками брали древесину мескитового дерева, дуба, ореха пекан, ольхи, клена, а

также фруктовых деревьев. Некоторые виды копченостей специально готовят в дыму горящих кукурузных початков. Солод для определенных сортов виски и пива коптят в дыму тлеющего торфа. Традиционная новозеландская копченая рыба обрабатывается дымом тлеющего чайного дерева, а в Исландии, где дрова – большая редкость, сотнями лет коптили рыбу, баранину и мясо кита в печах, растопленных овечьим пометом.

Виды копчения

В магазинах и супермаркетах сейчас нет недостатка в копченостях, можно купить рыбу, птицу, мясо, колбасы и другие деликатесы. Они привлекательно выглядят, имеют аппетитный запах и приятный вкус, однако часто не имеют ничего общего с настоящими копченостями. Такие продукты обработаны консервантами, стабилизаторами и ароматизаторами – химическими препаратами, имитирующими аромат дыма и обеззараживающими продукты за счет химической обработки.

Именно поэтому в последнее время домашнее копчение набирает популярности – люди хотят быть уверены, что едят качественный натуральный продукт без вредных добавок и «жидкого дыма».

Способы и особенности домашнего копчения

В домашних условиях используется три основных способа копчения:

горячее;

быстрое копчение при высокой температуре – разновидность горячего копчения, которую иногда выделяют в отдельный вид (приближенное к запеканию);

холодное.

Горячее копчение предполагает обработку продуктов дымом при температуре 45–120 С в течение нескольких часов, пока продукт не будет полностью готов к употреблению. Такой способ обработки не занимает много времени, заготовки получаются вкусными и сочными, поэтому горячий способ копчения в бытовых условиях используют чаще других. Как правило, горячему копчению подлежат нежирные продукты: грудка курицы и индейки, нежирная свинина и телятина, рыба. С помощью маринадов и добавок к топливу можно придавать заготовкам тонкие оттенки вкуса и аромата. Однако есть один нюанс – такие деликатесы не могут долго храниться.

Холодное копчение – это обработка сырья более холодным дымом при температуре 19–30 С в течение многих часов, а иногда и дней. Перед холодным копчением продукты, как правило, предварительно засаливают или выдерживают в маринаде.

Качество копчения зависит в равной степени от качества сырья, правильности его подготовки и свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. На выборе сырья, способах соления и маринования подробно остановимся ниже, а вопрос выбора топлива для коптилен рассмотрим сейчас.

Опытные коптильщики отдают предпочтение дровам из деревьев твердых лиственных пород: бук, дуб, ольха, старая яблоня и др. Березу тоже можно использовать, предварительно счистив с поленьев кору. В коре содержится деготь, при копчении его специфический аромат приобретут и продукты в коптильне. Ароматическими добавками к дровам, которые придадут копченостям приятный вкус, могут стать ветки и ягоды можжевельника, листья вишни, смородины, малины, вереск, шалфей, розмарин, мята, мелисса, чабер, листья лавра. Обратите внимание: дрова хвойных деревьев для коптилен не подходят, поскольку копоть загрязняет продукты, а смола придает им резкий запах и неприятный вкус. Очень редко хвою или шишки сосны и ели используют при копчении определенных сортов колбасок и морепродуктов, например мидий. При копчении предпочтение отдается не крупным поленьям, а опилкам, небольшим веткам и щепе – они дают больше дыма при тлении.

Древесина должна быть чуть сырой (чтобы лучше дымилась), но не влажной и не слишком сухой. Идеальным для копчения считается так называемый «светлый дым». Он образуется при неполном сгорании древесины при хорошем доступе воздуха – дрова медленно тлеют, но не горят. Слабое горение дров в коптильне допускается только в случае, если копчение проводится в сырую пасмурную погоду. Птицу и мясо рекомендуется коптить в неплотном дыму, обернув тканью, смоченной рассолом или маринадом. Рыбу следует коптить в плотном дыму, поскольку от пересушивания ее надежно защищает чешуя.

Правильно приготовленные копчености должны быть насыщенного золотисто-коричневого цвета, иметь приятный специфический вкус и запах, а также сухую и блестящую поверхность. Корочка впитывает ароматные вещества и подсушивается, препятствуя проникновению микроорганизмов в толщу продуктов. Цвет корочки может отличаться в зависимости от продукта и породы древесины, применяемой для получения дыма. Бук, липа, клен придают деликатесам золотисто-желтый цвет; дуб и ольха – коричневатые оттенки. В правильно приготовленных копченостях сохраняется до 90 % полезных веществ, витаминов А, В и С, микроэлементов.

Виды коптилен, советы по обустройству в доме и на участке

Мнение, что самостоятельное копчение продуктов в домашних условиях – дело хлопотное, сложное, требующее особых навыков и знаний, – распространенное заблуждение. Это ничуть не сложнее приготовления шашлыка, хотя в копчении, как и в искусстве жарки мяса, есть свои секреты и нюансы. Но если есть желание, их можно быстро освоить. Самостоятельно сделать коптильню тоже несложно. Для этого подойдет практически любая емкость, в которую можно подать и отвести дым и где можно подвесить продукты для копчения. Именно поэтому существует так много разнообразных коптилен. В целом их можно разделить на два вида: с топкой под коптильной камерой – для горячего копчения и с топкой, установленной вне камеры и соединенной с ней дымоходом, – для холодного копчения.

Даже небольшая собственная коптильня дает возможность изготавливать копченые деликатесы из мяса, птицы, рыбы, а также сыра, овощей и фруктов. При этом можно быть уверенным в качестве и натуральности продукта.

Коптильни для горячего копчения

Для того чтобы изготовить такую несложную коптильню, понадобится металлическая неоцинкованная емкость с плотной крышкой и несколькими небольшими отверстиями. Подойдет небольшая металлическая бочка или большая старая кастрюля. Решетку можно установить одну или две-три на разных уровнях. При этом верхняя должна находиться минимум на 10 см ниже края коптильной емкости, а нижняя – минимум в 20 см от дна коптильни. Расстояние между решетками должно составлять 7–10 сантиметров.

Решетки устанавливают на вертикальные ребра-стойки, опирающиеся на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают. Нижняя решетка обычно используется для установки поддона, в который стекает жир, выделяющийся из продуктов при копчении. Если жир будет капать непосредственно на тлеющую древесину или опилки, они могут загореться, и продукт будет безнадежно испорчен – подгорит, пересохнет и покроется копотью.

На дно коптильни традиционно укладывают слой стружки, опилок и щепы, а также ароматические добавки по вкусу. Устанавливают стойки, на которых размещают решетки. На них можно уложить или подвесить заготовки так, чтобы они не соприкасались. Сверху конструкцию накрывают крышкой. После

этого коптильную камеру можно установить на очаг. Устроить его просто: сложить из нескольких камней или кирпичей, между которыми под емкостью развести огонь. В качестве очага подойдет стационарный мангал, гриль или барбекю. При использовании такой коптильни дрова для очага можно брать любые, поскольку дым от них не попадет в коптильню. Дым будет идти от уложенных на дне коптильни стружек – вот их следует подбирать тщательно.

Продолжительность горячего копчения в такой конструкции обычно составляет 1–5 ч в зависимости от вида сырья и размера заготовок. Огонь под коптильней должен гореть непрерывно со стабильной силой, чтобы постоянно поддерживать внутри коптильни правильный температурный режим. Увеличивать температуру, чтобы быстрее получить готовый продукт, не следует: от резкого нагревания вкус копченостей заметно ухудшается. Следить за температурой внутри камеры можно с помощью встроенного в крышку термометра или температурного датчика. Это позволяет получать точную информацию и регулировать температурный режим. Но если термометра или датчика нет, можно использовать проверенные народные способы.

Вариант первый. Капнуть воду на крышку коптильни. Если капля испаряется без перекатов и шипения, значит, температура внутри коптильни не превышает 95 С.

Вариант второй. Нижний предел температуры при горячем копчении 50–60 С. Если стенки коптильни при прикосновении кажутся горячими, но не обжигают, температура внутри находится на указанном уровне. Регулировать температуру можно, открывая и закрывая отверстия в крышках или стенках коптильни.

Компактная переносная коптильня удобна тем, что может использоваться как дома, так и при поездке на пикник, на рыбалку или в турпоход. Коптить в ней продукты довольно быстро и удобно, конструкция идеально подходит для обработки небольшой рыбы, кусков птицы или грудинки, сосисок, грибов и др. Эти деликатесы станут отличным дополнением к традиционным шашлыкам, а главное – они будут натуральные и суперсвежие.

Лучшим материалом для мини-коптильни является пищевая нержавеющая сталь, однако подойдет и листовая сталь холодной закатки. Лист металла для стенок коптильни должен иметь толщину не менее 0,8 мм, а днище следует делать из листа толщиной не менее 1,5 мм. Такая толщина дна обусловлена тем, что конструкцию нужно будет ставить на угли, а внутри на дне коптильни будут тлеть опилки – нагрев будет происходить с двух

сторон одновременно. Металл должен выдержать многократные нагревания, иначе коптильня быстро придет в негодность.

Брать слишком толстую сталь тоже не стоит – это приведет к ощутимому увеличению веса конструкции, ее трудно будет носить с собой. Приведенные цифры являются оптимальными.

Для удобства использования желательно изготавливать **горизонтальную коптильню**. Такая конструкция позволит коптить и крупные продукты, укладывая их на решетку, и небольшие куски и тушки – подвешивая вертикально на металлических спицах. Желательно перед порезкой металла изготовить макет из картона в натуральную величину и убедиться, что все параметры просчитаны верно, или внести коррективы на свое усмотрение.

При создании чертежа следует учесть, что размер днища напрямую зависит от размера стенок – стороны днища должны быть на 4 см больше габаритных размеров стенок. Затем у листа, предназначенного для днища коптильни, по углам вырезают квадраты 2 Ч 2 см. При сгибании краев должен получиться поддон с бортиками высотой 2 см. В эти бортики будут вставлены собранные стенки коптильной камеры.

В местах соединения днища со стенками необходимо просверлить сквозные отверстия. Сначала рекомендуется сделать отверстия с одной стороны, затем зафиксировать конструкцию неподвижно с помощью болтов и барашковых гаек, наметить место отверстий на другой стороне и только после этого сверлить их.

Внутри короба коптильни должны располагаться крепления для установки решетки или спиц, на которых будут подвешиваться заготовки. Для креплений лучше всего использовать строительный уголок, П-образный швеллер или элементы от профильных раздвижных систем.

Крышку для коптильни можно соорудить из металлического листа с отверстиями, плотной фанеры или тонких досок. К крышке следует приделать небольшую ручку для удобства. В разобранном виде такая коптильня будет иметь габариты большего по размеру бокового листа. Напоследок нужно нарезать спицы из толстой проволоки, на которые будут подвешиваться заготовки, или сварить решетку из проволоки по размеру коптильной камеры. Необходимо также установить поддон, чтобы выделяющийся из мяса, рыбы, птицы жир не капал на опилки.

Для сборки, установки и запуска такой коптильни достаточно 10–15 мин. Коптильню необходимо заполнить стружкой или опилками слоем 5–7 см, затем уложить или подвесить продукты, предназначенные для копчения, накрыть крышкой. Конструкцию

ставят на камни или кирпичи над горячими углями или тлеющими дровами. При желании конструкцию можно оборудовать ножками. Копчение продуктов в такой портативной установке занимает 40–120 мин в зависимости от размера заготовок и выбранной температуры. В начале копчения следует поддерживать не очень высокую температуру, чтобы продукты немного подсушились и прогрелись по всей толщине. Сырье должно не только пропитаться дымом, но и пройти температурную обработку. Если температура в коптильне сразу будет высокой, на заготовках быстро образуется корка, препятствующая дальнейшему прогреванию глубоких слоев сырья. Процесс термообработки и копчения можно регулировать, меняя положение крышки, закрывая и открывая отверстия. Внутреннее пространство коптильни должно быть заполнено белым дымом. Нельзя допускать проникновения большого количества воздуха вглубь коптильни, чтобы тлеющие на дне стружки не вспыхнули и не стали причиной подгорания заготовок. Готовые продукты горячего копчения имеют приятный желто-коричневый цвет, блестящую корочку и приятный запах.

Если сделать коптильную камеру достаточно компактной, то обрабатывать продукты можно будет даже в условиях городской квартиры, установив короб коптильни на газовой или электрической горелке и подрегулировав температуру до желаемой.

Чтобы в процессе копчения не задымить кухню, а то и всю квартиру, в воздуховодное отверстие на крышке следует вставить небольшую трубку, а на нее надеть силиконовый шланг подходящего диаметра и вывести его в окно или вентиляционное отверстие в стене. Вытяжка также поможет справиться с дымом.

При копчении продуктов таким способом желательно накрывать заготовки своеобразной крышкой, сделанной из пищевой фольги. Это нужно, чтобы защитить продукты от конденсата, который будет образовываться на крышке конструкции и со временем начнет стекать на заготовки, оставляя некрасивые следы. По крышке из фольги конденсат будет стекать не на копчености, а в поддон.

Из ненужной, старой или протекающей **бочки** – деревянной или металлической – можно сделать прекрасную коптильню. Это займет немного времени и сил.

У бочки нужно вынуть или вырезать дно. Металлическую бочку следует дополнительно прокалить на огне. Сверху емкость нужно закрыть деревянной или металлической крышкой с отверстиями и ручкой. В земле следует вырыть яму по размерам дна бочки, но с учетом того, что дно и стенки нужно будет

выложить кирпичом или другими огнеупорными материалами, а в топку должно быть удобно подбрасывать дрова. Когда очаг готов, над ним устанавливают подготовленную бочку. Вместо дна в нее вставляют металлический лист с опилками. Внутри подвешивают продукты для копчения, а в очаге под бочкой разводят огонь. Такая конструкция дает возможность получить температуру внутри коптильной камеры до 80–100 С. Время копчения может составлять от 3 до 9 ч в зависимости от температуры, размера заготовок и концентрации дыма. Продукты подвешивают на крючьях или металлических прутьях.

Для копчения горячим способом можно использовать 2–3 бочки или кадки без дна. Для этого необходимо поставить их друг на друга, натягивая между ними мешковину или редкую натуральную ткань. Эта ткань, смоченная водой, будет играть роль фильтра при копчении, защищая продукты от копоти и сажи. В нижней бочке оборудуют топку: укладывают металлический лист, а на него опилки и дрова. В верхней бочке устанавливают поперечные планки или решетки для подвешивания или раскладывания заготовок. Верхнюю бочку следует накрыть неплотной крышкой с отверстиями или плотной мокрой мешковиной. С помощью крышки или ткани можно регулировать плотность дыма и температуру в коптильне. Очень рекомендуется оборудовать конструкцию термометром. Дрова и опилки должны непрерывно тлеть, доступ воздуха к топливу следует максимально ограничить, иначе дрова загорятся, а это недопустимо. В такой конструкции можно коптить достаточно большие куски мяса: окорока, целые тушки птицы, крупную рыбу, грудинку, рулеты, корейку. Для приготовления окорока горячего копчения при температуре 50–60 С понадобится 18–24 ч. Рулеты, грудинка и птица коптятся 8–14 ч. Напоминаем, что такой способ заготовки не позволяет хранить продукты длительное время.

При копчении главная задача повара – внимательно следить за количеством дыма, обеспечивать его равномерное поступление в коптильную камеру, поддерживать постоянную температуру, не допускать попадания на мясо несгоревших частиц топлива, золы, сажи (для этого ткань – фильтр между топкой и коптильной камерой – нужно периодически смачивать водой).

Коптильню из бочек можно устанавливать не только на открытом месте, но и под навесом, в этом случае ее можно будет использовать при любой погоде в любое время года.

Из **большой металлической бочки** можно изготовить прекрасную коптильню со специальным пеналом для опилок. Для этого понадобится два куска металлической трубы диаметром 28–34 см. Один кусок трубы нужно вварить в бочку под прямым

углом. Возможны разные варианты размещения трубы: со стороны стенки бочки или со стороны днища. На выходящий наружу конец трубы следует нанести резьбу и накрутить угловую муфту выходом вниз. Из второго куска трубы изготавливают пенал для опилок. Один конец трубы заваривают наглухо, а на другом нарезаеют резьбу – этой стороной пенал вкручивают в муфту. Перед присоединением к муфте в пенал засыпают сухие опилки и щепу. Бочку устанавливают на очаг, пенал должен находиться непосредственно над тлеющими дровами или углями, тогда опилки начнут тлеть и выделять белый дым. Температуру в бочке можно регулировать, добавляя или убирая дрова и угли. Такая коптильня идеальна и для холодного копчения продуктов. В этом случае пенал с опилками прогревают паяльной лампой. Когда в бочке появится белый дым – через 10–20 мин после начала разогревания опилок, – лампу можно погасить. Через 2–3 ч процедуру повторяют. В среднем для копчения небольших кусков мяса или рыбы до 500 г понадобится 5–6 таких сеансов. Прокопченные заготовки затем следует провялить в хорошо проветриваемом затененном помещении в течение нескольких дней.

Закоптить горячим дымом продукты можно не только в специально устроенных коптильнях, но и в **печной трубе**. Место для копчения – прутья для подвешивания или решетку – следует устанавливать выше чердачного перекрытия. Из кирпичной печной трубы вынимают несколько кирпичей, на прутьях или решетке размещают небольшие по размеру заготовки. Затем кирпичи можно установить на место или сделать для этого отверстия специальную металлическую заслонку либо дверцу. После розжига печи начинается процесс копчения. Количество поступающего в дымоход дыма регулируют печной задвижкой. Топить печь нужно слабо и только дровами определенных пород деревьев. При использовании этого метода копчения нужно строго соблюдать правила противопожарной безопасности и следить, чтобы продукты не упали в дымоход, поскольку достать их будет нелегко, а использовать печь с забитым дымоходом строго запрещено.

Сейчас в продаже есть **электрические коптильни**, которые можно использовать дома для приготовления деликатесов методом горячего копчения. Образование дыма из опилок происходит в этом случае за счет подогрева древесины электрическими нагревательными элементами. Все подобные конструкции снабжены очень полезным гаджетом – термостатом, контролирующим температуру и равномерность нагрева всего внутреннего пространства коптильни. Рыба и небольшие куски

мяса коптятся 6–10 ч. Стакана опилок и стружки хватает на 40–50 мин, поэтому дверцу коптильни нужно периодически открывать и подбрасывать топливо.

Большинство компактных электрокоптилен рассчитаны на напряжение сети 220 В. Но с электроприборами нужно быть осторожными, следовательно, потребуется тщательно изолировать выводы нагревателей и подключать их к электросети через автомат защиты сети (АЗС) или хотя бы предохранитель, чтобы в случае короткого замыкания не пострадало все электрооборудование в квартире и не вспыхнул пожар. При соблюдении мер безопасности электрокоптильни просты и неприхотливы в эксплуатации, их легко чистить, удобно хранить, а также они существенно экономят время на копчение продуктов.

Коптить горячим способом довольно крупные куски мяса и большую рыбу в любых количествах можно в **погребе**, расположенном достаточно далеко от жилых и хозяйственных помещений. Под потолком погреба на крючьях или балках подвешивают продукты, а на полу, в углу, противоположном выходу, укладывают лист из огнеупорного материала, дрова, опилки и разводят огонь. Температуру и количество дыма регулируют с помощью открывания и закрывания дверей и вытяжных вентиляционных отверстий.

Коптильни для холодного копчения

Холодное копчение – процесс, по сути, не отличающийся от горячего копчения ничем, кроме температуры коптильного дыма – обычно она не превышает 30 С. После такой обработки продукты приобретают специфический вкус, а натуральные консерванты, входящие в состав дыма, придают заготовкам уникальное свойство долго сохранять свежесть, питательную ценность и приятный вкус. Соответственно, конструкция коптильни для холодного копчения должна быть такой, чтобы дым от древесины поступал в камеру достаточно охлажденным. Поскольку дым от тлеющих щепок и стружки имеет повышенную температуру, система подачи дыма в коптильную камеру достаточно сложная. Но поверьте, силы и время, потраченные на сооружение коптильни, окупятся, когда вы попробуете вкуснейшую рыбу, птицу, мясо, колбасу собственного производства.

Для того чтобы дым от опилок и щепы был нужной температуры, расстояние между топкой и коптильной камерой должно быть достаточно большим. Один из вариантов коптильни для холодного копчения – **коптильня с подземным дымоходом**. Преимущество ее в том, что такую коптильню можно

использовать при любых погодных условиях и соорудить практически в любом месте: как на участке возле частного дома, так и на берегу реки, куда выбрались на рыбалку. В теплое время года копчение улова на месте – лучший способ предохранить рыбу от порчи и привезти домой в целости и сохранности. Так же можно коптить птицу и мясо.

Для сооружения коптильни нужно выбрать место с ямами, оврагами, подойдет обрывистый берег водоема, холм. Уклон около 15–25 необходим для обеспечения хорошей тяги между топкой и камерой для копчения.

Сначала следует выкопать яму для топки – под обрывом или холмом, на дне оврага. В качестве топки может быть использована металлическая бочка с крышкой, большая металлическая емкость или ящик. Топку устанавливают в яму и присыпают землей со всех сторон, кроме поддувальной. Если коптильню не планируется использовать постоянно, без поддувала можно обойтись – для доступа воздуха достаточно отверстия диаметром 5–10 мм между нижним краем топки и землей. Если сооружается стационарная коптильня, то в стенке топки рекомендуется сделать несколько отверстий в ряд и при необходимости прикрывать их заслонкой.

Когда топка готова, от нее следует прокопать в земле канаву-дымоход, ведущую к собственно коптильне. Длина канавы может составлять 80–160 см, но точно ее длину придется вычислять экспериментальным путем, измеряя температуру дыма на выходе из дымохода. Чем длиннее будет дымоход, тем больше остынет в нем дым. Оптимальная температура для холодного копчения 20–30 С. Температура выше 30 С будет давать заготовки горячего копчения, а при температуре ниже 18 С на продуктах будет конденсироваться влага, от которой они мокнут и портятся.

Канаву-дымоход следует накрыть сверху металлическими листами, фанерой, досками и присыпать землей. При обустройстве стационарной коптильни лучше всего выложить дымоход кирпичом или камнем, проложить в канаве металлическую трубу. В конце дымохода на кирпичной или каменной кладке устанавливают камеру для копчения. Камерой может служить деревянная или металлическая бочка, ящик, небольшой деревянный или кирпичный сарай. Вход дымохода в камеру рекомендуется перекрыть металлической сеткой. Она будет защищать продукты от ненароком залетевших углей и предотвратит попадание случайно упавшей заготовки в очаг.

В камере должна быть вентиляция – отводная труба, обеспечивающая выход дыма и позволяющая контролировать процесс копчения, ведь по струе дыма можно точно определить,

насколько интенсивно тлеют опилки.

Чтобы защитить заготовки от чрезмерного нагрева, рекомендуется соорудить клапан из стального листа и установить его одним краем на накрывающий дымоход стальной лист с отверстием, а второй край клапана подвязать капроновой нитью или леской к краю коптильной камеры. Площадь листа должна быть не больше половины площади основания камеры, чтобы дым в камеру поступал свободно. Если в топке вспыхнут дрова или опилки и в камеру начнет поступать горячий дым, клапан нагреется, леска или нить расплавится, и клапан упадет, перекрывая дымоход и защищая продукты. Однако этот способ сработает только при длительном горении топлива, кратковременное загорание опилок также может повлиять на заготовки, а клапан не захлопнется. Поэтому целесообразнее в стационарные коптильни и те, которыми планируется часто пользоваться в течение определенного периода, устанавливать температурный датчик. Для его установки просверливают отверстие немного ниже дымаря и вставляют внутрь теплообменник, при этом циферблат термометра остается снаружи. Это позволит без особых хлопот следить за температурой внутри коптильни.

На верхние края камеры укладывают деревянные бруски или металлические трубы для подвешивания заготовок. Небольшую камеру рекомендуется накрыть сверху мешковиной, старыми покрывалами или специально изготовленной крышкой с ручкой.

В качестве коптильной камеры можно использовать временные сооружения из досок, металлические и деревянные ящики, деревянные или металлические бочки, другие подручные средства. Отличной коптильней станет корпус старого холодильника. Он очень удобен: есть решетчатые полки, герметичная дверца, кроме того, он устойчивый и компактный. Достаточно просто прорезать внизу отверстия для дымового канала, а в верхней части корпуса установить вытяжную трубу.

Надземная коптильня холодного копчения занимает больше места на участке и несколько портит его общий вид, поскольку для обеспечения тяги топка должна быть ниже, а коптильная камера – выше. Также понадобится несколько переоборудовать место вокруг коптильни, чтобы за процессом было удобно наблюдать. При надземном расположении коптильни для холодного копчения очаг рекомендуется устраивать в небольшой яме или делать его как можно ниже, коптильную камеру устанавливать на опорах, а дымоход изготавливать из готовых труб (не асбоцементных!) или кирпича, причем раствор для кладки должен быть на глине, а не на цементе.

При холодном копчении следует соблюдать правила растопки коптильни. Дрова разжигают в топке, поддувало полностью открывают, чтобы дрова прогорели и прогрели топку. Когда дрова прогорят, образовавшиеся угли следует удалить, а в топку засыпать горкой опилки с наклоном в сторону поддувала. Затем со стороны поддувала добавляют горячие угли – совсем немного, чтобы опилки начали тлеть, но не вспыхнули. Через 5–10 мин топку закрывают крышкой, а поток воздуха и интенсивность тления опилок регулируют открыванием и закрыванием поддувала. Также к опилкам можно добавить небольшие куски древесины, которые дадут угли для следующей закладки опилок.

После того как опилки полностью прогорят, золу вычищают, в топку укладывают новую партию опилок и угли. Опилки не должны гореть или дымить «как паровоз». Полупрозрачной струи дыма будет вполне достаточно. Когда опилки начинают стабильно дымить, в коптильной камере развешивают заготовки. Их желательно обернуть марлей или редкой тканью, чтобы защитить от копоти. Процесс копчения при температуре 20 С может длиться до 3–5 суток – в зависимости от размера заготовок. На этот период может понадобиться 5–6,5 мешка опилок.

После завершения копчения с каждой заготовки нужно снять грязную ткань, завернуть заготовку в чистую и подвесить для провяливания в сухом месте с хорошей вентиляцией и температурой 8–14 С. Время провяливания составляет от 15 до 22 дней. Проветривание проводят до полного исчезновения запаха дыма.

Выбор сырья и подготовка мясных продуктов к копчению

Одним из важнейших условий получения качественных вкусных копченостей является правильный выбор сырья для будущих деликатесов. Это в равной степени касается мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов.

О свежести **мяса** можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. Если кусок мяса свежий, то ямка, образующаяся при надавливании, быстро исчезнет, на ощупь мясо плотное, сухое, не липнет. На подсохших срезах у свежего мяса образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или красноватого цвета.

Цвет мяса оценивают с учетом того, у какого животного и с какой части туши оно взято. Свежая говядина должна быть насыщенного красного цвета, телятина – розового, баранина – коричневато-красного, свинина – от светло-розового до красноватого. Независимо от сорта мяса сок из него должен

выделяться прозрачный.

Если поверхность слизистая, липковатая, влажная, сухая корочка на ней не образуется – мясо несвежее. Также признаком того, что мясо лежалое, служит цвет. Он более темный, чем обычно, с сероватым оттенком. При надавливании на него ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Запах неприятный, резковатый. Жир на кусках несвежего мяса тусклый, не блестит, имеет «старый» запах, липнет и приобретает сероватый или темно-желтый налет.

Часто для приготовления копченостей в городских условиях используют замороженное мясо. Кстати, заготовки из него получаются ничем не хуже, чем из свежего. Качество замороженного мяса проще всего оценить по бульону из небольшого кусочка. Если бульон прозрачный и ароматный, мясо свежее и подходит для копчения.

Чтобы убедиться в свежести куска мяса – как незамороженного, так и прошедшего разморозку, – можно проткнуть его разогретым ножом. Поскольку процесс порчи начинается в толще мышц, снаружи кусок может выглядеть свежим и сочным, а внутри уже разлагаться. Если при протыкании ножом из мяса потек мутный сок, появился резкий неприятный запах, мясо испорчено.

При выборе тушки **кролика** для копчения, вяления или засолки следует обратить внимание на глаза (глазное яблоко должно заполнять всю орбиту) и ротовую полость (слизистая оболочка должна быть немного влажной, бледно-розовой и блестящей). Цвет кожи свежих кроликов белый, у жирных тушек – с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных – с бело-розовым. Кожа должна быть сухой, а жир – белым, быстро плавиться и не издавать при нагревании неприятного запаха. Если тушка несвежая, то мышечные ткани будут липкими, недостаточно плотными, на разрезе более темными, чем на поверхности, влажными, могут издавать неприятный запах.

Если выбирается тушка непотрошеная, то процесс разделки следует начинать с удаления кишечника. Для этого брюшную стенку немного оттягивают и надрезают, а затем брюшную полость осторожно разрезают от грудореберной перегородки до тазовых костей. Затем перерезают пищевод у грудобрюшной перегородки, лонное сращение тазовой кости, после чего желудок и кишечник можно удалить. Аккуратно следует вырезать желчный пузырь, поскольку пролитая желчь безвозвратно испортит вкус мяса.

При выборе **птицы** для заготовки обращайте внимание на клюв. У свежих тушек он глянцевый, сухой, упругий, слизистая

оболочка не имеет запаха, бледно-розовая и немного влажная. Глазное яблоко свежей птицы заполняет всю орбиту. Жир должен быть белым или желтоватым, кожа – сухой, с желтовато-розовым оттенком у жирной птицы и с розовато-красным – у нежирной.

Мясо свежей птицы плотное и упругое, немного влажное, но не липкое, с легким характерным для птицы запахом; у кур и индеек – светло-розовое, у гусей и уток – красное. Если клюв и слизистая оболочка тусклая, глаза ввалившиеся, мясо липковатое, с серым оттенком и кислым запахом – птица несвежая.

При покупке непотрошеной тушки разделку нужно начинать с удаления ног до первого сустава и головы до второго шейного позвонка. Затем на спинке у основания шеи перерезают кожу и удаляют шейку до последнего шейного позвонка. Шейку вынимают из кожи, которую в процессе заготовки нужно будет заправить, прикрыв зобную часть и место отруба. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шейки, у гусей, уток, индеек – с двух третей шейки. Крылья у взрослых птиц отрубают по локтевой сустав. Брюшко следует разрезать осторожно от конца грудной кости до анального отверстия, чтобы не задеть кишечник. Через разрез удаляют желудок, кишечник, сердце, легкие и печень, а также селезенку, почки, яйцевод, семенники и жир вокруг них. В процессе разделки содержимое кишечника или желчного пузыря не должно соприкасаться с мясом, от этого мясо может испортиться. После потрошения тушку следует тщательно вымыть в холодной проточной воде.

Наиболее популярны два вида разделки птицы: на половинки и на пласт. На половинки чаще всего разделывают тушки весом более 2–2,5 кг. Для этого сначала разрубают кости спины вдоль хребта, затем грудину, разделяют половинки и очищают от осколков кости и оставшихся внутренностей. При разделке на пласт необходимо разрезать только грудную кость и распластать тушку, оставив хребет и ребра целыми.

Выбирать **мясо для колбас** следует так же, как и для копчения большими кусками. Кроме говядины, телятины, свинины, мяса птицы, колбасы можно делать с кониной, олениной, нутрией и разнообразной дичью. Мясо желательно брать от не слишком молодых животных, поскольку молодое мясо не обладает насыщенным вкусом и достаточной плотностью, колбасы получаются водянистыми.

Свежие очищенные кишки для копчения колбас продаются на рынке, также можно взять их сразу после убоя животного и обработать самостоятельно. В последнее время в продаже стали доступны искусственные оболочки для колбас и сосисок, не уступающие натуральным, а также натуральные сухие оболочки,

требующие незначительной подготовки.

Говяжьи кишки используются для приготовления практически всех видов колбас, особенно для колбас сырокопченых, предназначенных для длительного хранения, поскольку эти кишки имеют более толстую и плотную оболочку.

Свиные кишки прекрасно подходят для колбас с начинками ассорти, а также ливером, кровью, кашами и т. д.

Бараньи кишки в основном применяются для изготовления тонких сосисок или колбасок типа «Охотничьи».

Чтобы кишки были светлыми, прозрачными, без специфичного запаха, опытные кулинары предварительно наполняют их тертым на терке картофелем, выдерживают 15–25 мин, затем картофель удаляют, кишки промывают, сушат и только после этого наполняют мясным фаршем. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы приобретут серый цвет по краям. Колбасы для копчения нужно набивать плотно, удаляя воздух и влагу, поскольку при копчении объем продукта уменьшается.

Перед копчением колбасы должны пройти так называемую осадку – повисеть 7–20 дней в прохладном помещении с хорошей вентиляцией. Время выдержки зависит от вида колбасы: полукопченые колбасы достаточно подвяливать 5–6 дней, а сырокопченые – до 20 дней. Чем толще батон или кольцо колбасы, тем больше времени потребуется на осадку.

Сало для копчения или приготовления колбас должно быть плотным, свежим и не замороженным. Лучше всего подходит созревшее сало шейной или спинной части.

Рыбу для копчения, засолки и вяления лучше брать живую или свежезамороженную. Свежесть рыбы определяют по гибкости тушки: если взять ее за голову и установить вертикально, она свободно прогибается под собственной тяжестью, если спинка не гнется – рыба несвежая.

Живая рыба должна иметь красные яркие жабры, выпуклые глаза, блестящую гладкую чешую без повреждений и пятен. Живая рыба должна быть подвижной, упитанной, плотной, слизь у нее прозрачная, с запахом реки, водорослей.

Темные, серые или синеватые жабры, мутная слизь, специфический запах свидетельствуют о скорой порче рыбы. Плотность мяса можно проверить нажатием на бок тушки – если вмятина не исчезает, брать такую рыбу для заготовки не следует. Если живая рыба плавает боком или брюшком вверх, глаза помутневшие – ее нельзя использовать для копчения или других заготовок.

Замороженную рыбу можно использовать как заготовленную

собственноручно, так и приобретенную в магазине. Если рыбу замораживают в домашних условиях, ее следует очистить, выпотрошить, тщательно удалить слизь под струей проточной воды, а затем быстро заморозить.

Купленную в магазине рыбу можно проверить на свежесть несколькими способами: проткнуть тушку горячим ножом (цвет тушки внутри не должен отличаться от наружного, запах должен быть свежим, характерным для данной рыбы); отварить кусочек рыбы в воде под крышкой и оценить качество и аромат бульона. Правильно замороженная рыба практически полностью сохраняет вкус и аромат свежей, после разморозки остается плотной, жабры – красными, а глаза – светлыми и выпуклыми. Размораживать рыбу перед копчением нужно быстро: уложить в емкость с водой комнатной температуры и периодически менять воду. Размораживать рыбу в теплой воде нельзя.

Не обязательно удалять у рыбы чешую, чистить следует только сигов или другую рыбу, если чешуя повреждена и имеет непрезентабельный вид. Если решено все-таки очистить рыбу, чтобы чешуя легче снималась, перед чисткой тушку рекомендуется опустить на 1–2 с в горячую воду (80–90 С). Мелкую рыбу можно не чистить и не потрошить, а засаливать и коптить целиком.

Разделывать рыбу для засолки и копчения можно двумя способами: делая разрез на спине вдоль хребта или на брюшке. Внутренности удаляют полностью, в том числе молоки и икру (их можно солить отдельно). Удалять кишечник и желчный пузырь следует осторожно: если их содержимое попадет на мясо, продукт будет испорчен. Рыбу с мягким брюшком (хариус, сиг, форель) следует потрошить с помощью ножа, а если мясо у рыбы плотное (карп, лещ, окунь), надрез желательно сделать секатором или ножницами – это позволит сохранить внутренности целыми в процессе потрошения.

При заготовке крупной рыбы можно после удаления внутренностей разрезать ее на поперечные куски или срезать филе. Если коптить рыбу планируется вместе с головой, обязательно удаляют жабры.

Опытные кулинары рекомендуют мелкую рыбу (до 200 г) очищать от жабр, мыть, засаливать и коптить целиком. Рыбу весом 200–900 г обязательно нужно очищать от внутренностей и жабр, разрезать можно с брюшка или со спины. Экземпляры весом более 1 кг лучше потрошить, делая разрез на спине и вместе с внутренностями удаляя кости позвоночника. Очень крупную рыбу следует потрошить через брюшко, а затем разделять на поперечные куски или срезать филе. Для заготовки можно

использовать как филе с кожей и реберными костями, так и без кожи и костей.

При засолке или копчении рыбы без чешуи (сома, угря, налима) с кожи тщательно счищают слизь с помощью крупной соли. Если на коже есть повреждения или она выглядит непривлекательно, ее желательно полностью удалить.

Засаливать рыбу для копчения можно сухим, мокрым и смешанным способом (о них можно больше узнать в разделе «Соление»). В зависимости от того, каким способом будет коптиться рыба, как долго ее планируется хранить, выбирают метод и длительность засолки.

Копчение **сыра** имеет свои особенности. С одной стороны, процесс гораздо проще, чем копчение мяса или рыбы: солить, подвяливать или выдерживать в маринаде продукт не нужно. С другой стороны, сыр очень мягкий и нежный, при повышении температуры может начать таять, поэтому очень внимательно следите за температурой в коптильне.

При желании сыр перед копчением можно натереть смесью специй и дать постоять, чтобы он начал впитывать аромат. При обработке дымом корочка станет мягче и специи проникнут в толщу сыра. Перед копчением крупные головы сыра рекомендуется разрезать на небольшие куски. Это необходимо, потому что при копчении, особенно горячим способом, продукт выдерживают в коптильне непродолжительное время и большие головы сыра не успеют пропитаться дымом в достаточной мере. Мелкие куски сыра коптятся быстро, хорошо впитывают ароматный дым и приобретают неповторимый тонкий вкус и аромат.

Куски сыра следует коптить следующим образом. После нарезки каждый ломтик заворачивают в бумажную салфетку или кусок чистой хлопковой ткани, укладывают в мешочек из прочной, но не слишком плотной ткани и подвешивают в коптильне. Прессованный сыр или сыр с плотной структурой можно не заворачивать в ткань или бумагу, а сразу укладывать в мешочек для копчения. Время копчения зависит от размера ломтиков и плотности сыра. Нарезанный мягкий сыр следует обрабатывать горячим дымом около 3 мин, холодным – до 15 минут.

После того как сыр будет готов, его следует вынуть из мешочка и уложить в холодильник на 3–14 ч – в зависимости от размера куска или головки. За это время все коптильные вещества, сконцентрировавшиеся в оболочке, равномерно распределятся по сыру.

Мягкие рассольные сыры обычно не подлежат копчению,

поскольку при обработке дымом они могут изменить цвет и вид, приобрести горечь и резкий запах. Для копчения плавленых сыров потребуется колбасная оболочка. Сыр перекладывают в нее, уплотняют, оболочку завязывают с двух сторон и коптят в таком виде.

Наилучшим способом копчения для сыра будет обработка в электрокоптильне, где можно установить необходимый температурный режим и контролировать степень прокопченности. Правильно закопченные сыры имеют золотистый цвет, приятный аромат с ореховыми нотками и оригинальный вкус.

Прежде чем выбрать горячий или холодный способ копчения, необходимо определиться с тем, какой результат нужно получить. Горячее копчение сыра длится буквально несколько минут, при этом дым пропитывает только оболочку. Влажность сыра остается высокой. Такой продукт не подлежит длительному хранению, его нужно использовать сразу после завершения копчения и охлаждения.

Процесс холодного копчения длится дольше, в это время влага удаляется из продукта в большем количестве и равномерно, поэтому после копчения сыр можно хранить некоторое время. Вкус получается более мягкий, нежный и насыщенный.

Кроме привычных копченых деликатесов из мяса, рыбы, птицы, можно готовить копченые **овощи, фрукты, орехи**. Они станут прекрасным дополнением к горячим и холодным блюдам, пикантной закуской или оригинальным десертом. Кроме того, копченые овощи и фрукты при желании можно замораживать впрок.

Чаще всего для копчения используют сладкий перец, очищенный от семян, молодые кабачки и баклажаны, лук, помидоры, маленькие молочные початки кукурузы. Лук и помидоры для копчения рекомендуется нарезать кружками или дольками и мариновать с солью, сахаром, уксусом и специями по вкусу.

В качестве приправы к копченым овощам рекомендуется использовать оливковое масло, уксус, цельнозерновую горчицу, соль, перец, чеснок. Некоторые корнеплоды и тыкву можно коптить в качестве десертов, предварительно замариновав в сахарном или медовом сиропе, в итоге получатся сладости, напоминающие мармелад или цукаты.

Среди фруктов и ягод наиболее популярными и часто используемыми для копчения являются вишни, черешня, сливы, абрикосы, груши, виноград, яблоки. Также коптить можно разнообразные орехи: арахис, кешью, миндаль. Копченые орехи можно добавлять в соусы, использовать как пикантную добавку к

салату, как закуску к пиву или дополнение к сладким блюдам.

Коптить овощи и фрукты необходимо на решетке, покрытой пергаментом, чтобы заготовки не прилипли к решетке. Кабачки, баклажаны, фрукты с плотной мякотью во время копчения следует периодически переворачивать. При копчении вишни и черешни можно использовать вместо решетки натянутую на рамку марлю. Время копчения овощей и фруктов зависит от размера заготовок, плотности и может составлять от 20 мин до 2 часов.

Изысканным деликатесом считаются копченые **грибы**. Перед обработкой их нужно очистить и выдержать в маринаде с растительным маслом, соевым соусом, перцем и другими специями. Коптить грибы следует на решетке, застеленной пергаментом, до готовности, а затем обсушить. Копченые грибы не подлежат длительному хранению. Они могут стать прекрасным дополнением к мясным и овощным горячим блюдам, салатам, ароматной добавкой в разнообразные закуски или начинкой для пирогов.

Традиционные рецепты копчения в разных странах

Горячее копчение

Свиные ребра «Баварские»

Свиные ребра; для рассола: 2 л воды, 300 г соли, 1 г селитры, 40 г пропущенного через пресс чеснока, 10 г паприки

Свиные ребра без кожи и подкожного жира промыть и обсушить. Разрезать на полосы весом 500–700 г так, чтобы костей и мяса по весу было примерно поровну. Из соли, воды и селитры приготовить рассол, процедить и остудить. Натереть ребра смесью чеснока и перца, уложить в емкость для засолки и залить рассолом. Поставить посуду в холодильник и мариновать 2–3 дня при температуре 0–4 С. После промыть ребра в воде комнатной температуры и подвесить в темном прохладном хорошо проветриваемом помещении для просушки на 4–6 ч. Затем развесить ребра в коптильне так, чтобы они не касались друг друга, коптить 3–4 ч при температуре 40–45 С. Дрова следует брать из фруктовых деревьев, бука или тополя. После копчения ребра сполоснуть, уложить в кастрюлю с кипящей водой, варить при температуре 85–95 С в течение 30–40 мин. Готовые ребра обсушить в течение 1 ч, хранить в холодильнике не более 6 дней.

Пашина «Альпийская»

1 кг свиной пашины; для рассола: на 1 л воды 100 г соли, 1 г

селитры, 5 г сахара, 15–20 г измельченных ягод можжевельника

Мясо вымыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить рассол, остудить. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом и оставить в холодном месте на 2 дня. Затем пашину вынуть, подвесить для просушки в прохладном помещении на 16–20 ч, коптить при температуре 80–85 С в течение 1 ч. К дровам добавить измельченные ягоды можжевельника. После копчения положить мясо в кипящую воду, через 3–5 мин температуру немного снизить, чтобы не было бурного кипения, и варить 1,5–2 ч. Затем пашину просушить в течение 3–4 ч и прокоптить повторно в течение 1 ч при температуре 30–40 С.

Пастрома

10 кг мякоти свинины (ошеек), 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Мясо без больших пластов жира вымыть, обсушить и нарезать прямоугольными кусками толщиной 2–3 см. Приготовить из воды и соли рассол, остудить. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить на 2–3 суток в прохладное место. Затем промыть мясо водой комнатной температуры, подвесить для просушки в темном хорошо проветриваемом месте на 4–5 ч. Чеснок пропустить через пресс, натереть мясо чесночной массой, уложить в кастрюлю или другую емкость и поставить в холодильник на 12–14 ч. После этого обвязать пастрому шпагатом и коптить при температуре 85–95 С в течение 2–3 часов.

Рулет по-австрийски

Мякоть свинины (лопатка); для посолочной смеси: на 1 кг мяса 400 г соли, 30 г сахара, 1 г селитры, специи по вкусу

Мясо с лопатки тщательно вымыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить необходимое количество посолочной смеси, натереть ею мясо, уложить в эмалированную или деревянную емкость и выдержать 2 недели в прохладном помещении. Затем мясо вымочить в течение 1 ч, промыть, немного подсушить и свернуть рулетом. Рулет плотно перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2–3 см. Коптить рулет в густом дыму 5–7 ч при температуре 70–75 С. После окончания копчения рулет переложить в кипящую воду и варить 1,5–2 ч при слабом кипении. Хранить в холодильнике не более 10 дней.

Баранина по-осетински

5 кг мякоти баранины, 1,2 кг соли, 2 г селитры, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу

Свежее мясо с задней части и лопатки хорошенько натереть смесью соли и селитры, уложить в емкость для засолки, пересыпая куски солью, перцем и лавровым листом. Емкость плотно закрыть, обернуть пищевой пленкой, выдержать 48 ч при комнатной температуре, затем перенести на холод и держать при температуре 0 С 40–60 дней. Каждые 6–7 дней емкость переворачивать или хорошенько встряхивать. Затем просоленное мясо вынуть, перевязать шпагатом, дать обсохнуть в хорошо проветриваемом месте в течение 4–6 ч и коптить при температуре 35–45 С до готовности.

Свинина по-австрийски

3–4 кг мякоти свинины; для рассола: 5 л воды, 250 г соли, 60–70 г чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Свинину вымыть и обсушить, нарезать кусками длиной около 30 см. Приготовить рассол: в кипяченую теплую воду добавить соль и специи, перемешать до растворения соли и дать рассолу полностью остыть. Куски мяса сложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить в прохладное место или холодильник на 5 дней. Затем мясо вынуть из рассола, обтереть, смазать смесью из пропущенного через пресс чеснока и молотого перца, обвязать каждый кусок шпагатом и подвесить для просушки на 2 ч. После разместить мясо в коптильне и коптить 3–5 ч при температуре 75–80 С. Готовое мясо хранить в холодильнике не более 12 дней.

Свиная грудинка по-милански

10 кг грудинки; для рассола: 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 60–80 г чеснока, 5 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, кориандр, лавровый лист

Грудинку промыть, подсушить. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, сахар, чеснок, кориандр, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, остудить до комнатной температуры. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить в прохладное место на 6–8 дней. Просоленное мясо вынуть из рассола и подвесить для просушки на 12–14 дней в холодном помещении с хорошей вентиляцией. Затем коптить мясо при температуре 50–60 С около 2 ч. Копченое мясо сразу опустить в кипящую воду и варить при слабом кипении 2 часа.

Говядина по-гамбургски

5 кг говядины, 200 г соли, 1 г селитры

Созревшее свежее мясо вымыть, опустить в кипяток, довести воду до кипения, вынуть и немного остудить. Натереть мясо смесью соли и селитры, оставить мариноваться на сутки в прохладном месте. Затем перевязать мясо шпагатом, поместить в коптильню и обрабатывать дымом температурой 75–85 С в течение 12 ч. Обернуть копченое мясо пергаментом, перевязать и коптить 4–5 дней дымом температурой 25–30 С.

Копченая грудинка «Уральская»

2 кг грудинки; для рассола: 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

Созревшее свежее мясо вымыть и обсушить. Приготовить рассол: воду довести до кипения, всыпать сахар и соль, вскипятить, снять с огня и охладить до 25–30 С. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить в холодильник на 48 ч. Затем вынуть, обтереть, перевязать шпагатом и подвесить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией для просушки на 12–14 ч. Коптить при температуре 50–55 С в течение 3–4 ч, затем опустить в кипяток и варить на слабом огне 30–40 минут.

Копченое филе по-нормандски

5 кг свиного филе; для рассола: 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры, гвоздика, душистый горошек, розмарин и майоран

Свежее мясо вымыть и обтереть полотенцем. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, селитру, сахар и специи, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Филе уложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить в холодное место на неделю. Затем мясо промыть, подвесить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией и сушить 8–10 ч. Перевязать шпагатом, подвесить в коптильне и обрабатывать дымом при температуре 55–65 С в течение 4–6 часов.

Рулет из сала со специями «Полтавский»

1 кг сала, 100 г соли, 120–140 г чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для рулета понадобится сало толщиной 5–9 см с 1–2 прослойками мяса. Сало сполоснуть, шкурку выскоблить, обтереть салфеткой. Нарезать пласт сала прямоугольниками размером примерно 12 Ч 28 см. Каждый кусок тщательно натереть солью. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 7–10 мм, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд щедро посыпать солью. Емкость накрыть пергаментной бумагой и выдержать в прохладном помещении 20 суток. Каждые 2 дня сало следует переворачивать и поливать образующимся рассолом. Затем сало очистить от соли, промыть в

теплой воде и подвесить для подсушивания в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 24 ч. Нарезать тонкими пластинами, натереть каждую со всех сторон смесью перца и пропущенного через пресс чеснока. Сложить пластины друг на друга по 4–5 штук, свернуть в рулеты и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 3 см. Подвесить рулеты в коптильне, обрабатывать дымом при температуре 60 С в течение 24–28 часов.

Рулет «Прованский»

Мякоть свинины (лопатка); для посолочной смеси: на 1 кг мяса 300 г соли, 20 г сахара, 20 г измельченного розмарина, 10 г измельченного майорана, 5 г орегано, 5 г шалфея, 5 г сухого чеснока

Лопатку вымыть и обсушить, смешать соль с сахаром и специями, натереть мясо. Уложить свинину в емкость для засолки, накрыть крышкой, поставить в холодное помещение на 2 недели. Просоленный пласт мяса сполоснуть, выдержать в кипяченой воде комнатной температуры 1–1,5 ч, промыть, немного просушить и уложить на стол. Посыпать пласт мяса смесью измельченных специй, плотно свернуть рулетом, перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2–3 см. Коптить при температуре 60–70 С около 6 ч. Уложить рулет в кипящую воду, довести до кипения, убавить огонь и варить около 2 ч. Хранить в холодильнике не более 12–14 дней.

Копченая баранина по-азиатски

5 кг мякоти баранины; для посолочной смеси: 1,2 кг соли, 5 г селитры, 10 г молотого душистого перца, 5 г молотого черного перца, 5 г шалфея, 5 г орегано

Парную баранину теплой тщательно натереть смесью соли, селитры и специй, дать полностью остыть, уложить в емкость для засолки, пересыпая оставшейся посолочной смесью. Емкость плотно закрыть, выдержать 2 дня при температуре 12 С, затем перенести на холод и засаливать 40–50 дней. Каждые 6–7 дней куски мяса перекладывать, чтобы они просаливались равномерно. Затем мясо сполоснуть, вымочить в течение 1 ч в прохладной воде, просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить при температуре 45–55 С до готовности.

Полукопченая колбаса «Трансильванская»

3 кг говядины, 4 кг мякоти нежирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 3 г молотого черного перца, 2 г молотого душистого перца, 5–6 г сахара, 10 г чеснока, крахмал

Свежее созревшее мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками со стороной около 2 см, засыпать отдельно говядину, отдельно свинину пропорциональным количеством смеси соли и измельченной аскорбиновой кислоты, накрыть емкости с мясом крышкой и поставить в прохладное место на 3 дня. После посола мясо измельчить. Говядину пропустить через мясорубку, нежирную свинину мелко нарезать ножом, а грудинку нарезать кусочками в 2 раза крупнее, чем свинину. Говяжий фарш тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар, очищенный и пропущенный через пресс чеснок. Затем в фарш ввести измельченную свинину, еще раз перемешать. Потом добавить нарезанную грудинку, снова перемешать, чтобы куски грудинки равномерно распределились по фаршу. В последнюю очередь всыпать в колбасную начинку крахмал из расчета 150 г крахмала на 10 кг фарша. Фаршем наполнить оболочки, перевязать концы шпагатом, связать в кольца и подвесить для просушки в прохладном месте на 4–5 ч. Подсушенную колбасу коптить при температуре 75–85 С в течение 40–50 мин. Копченую колбасу сразу уложить в кипяток, убавить огонь и варить при слабом кипении около 1 ч. После варки колбасу подсушить повторно (подвесить в прохладном месте на 3–4 ч) и прокоптить при температуре 35–45 С в течение 12–24 ч. Готовую колбасу сушить 3–4 дня в прохладном хорошо проветриваемом помещении.

Свиная колбаса по-ганноверски

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг сала (шпик), 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 2 г молотого черного перца, 5 г молотого душистого перца, 5–6 г сахара, 10 г чеснока, крахмал

Свежее зрелое мясо и сало вымыть и обсушить. Каждый вид мяса нарезать кусками, засыпать смесью соли и аскорбиновой кислоты, перемешать и поставить для засолки в прохладное место на 3 дня. Посоленное мясо измельчить по отдельности: сначала мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой нежирную свинину, смешать со специями, пропущенным через пресс чесноком и сахаром. Затем добавить к фаршу мелко нарезанную ножом полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной массы. Ввести в смесь нарезанное кубиками сало, перемешать еще раз и в последнюю очередь всыпать крахмал – 150 г на 10 кг мяса. Наполнить фаршем подготовленные оболочки, сформовать колбаски одинакового размера, концы колбасок перевязать шпагатом и связать, чтобы получились кольца. Кольца колбасы подвесить на просушку в прохладном проветриваемом помещении на 4–5 ч.

Коптить колбасу при температуре 60–80 С в течение 50–60 мин. Копченую колбасу уложить в кипящую воду, варить около 1 ч. Затем снова просушить в течение 2–3 ч и коптить повторно при температуре 35–45 С в течение 16–20 ч. Готовую колбасу просушить и положить на хранение в прохладное место.

Говяжья колбаса «Лионская»

1,5 кг нежирной говядины, 500 г говядины с жировыми прослойками, 30 г соли, 3–5 г сахара, 2 г измельченной аскорбиновой кислоты, 3–5 г чеснока, 4–5 г мускатного ореха, молотый черный перец

Свежее созревшее мясо сполоснуть в проточной воде, высушить и пропустить через мясорубку. Фарш посолить, всыпать сахар, аскорбиновую кислоту, специи и пропущенный через пресс зубок чеснока. Тщательно перемешать массу, чтобы она стала однородной. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, завязать концы бечевкой, подсушить в течение 1–2 ч. Коптить при температуре 60–70 С в течение 60–80 мин. Затем положить копченые колбасы в кипящую воду, убавить огонь и томить 30–40 мин. Готовые колбасы немного просушить и хранить в холодильнике.

Копченые колбаски по-польски

1,5 кг нежирной свинины, 400 г жирной свиной грудинки, 200 г нежирной телятины, 20 г соли, 3 г сахара, 5 г молотого острого розового перца, 3 г молотого мускатного ореха, 3–4 г молотого имбиря, 2 г майорана

Мясо сполоснуть в проточной воде, обсушить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Готовый фарш посолить, всыпать специи, перемешать до однородности. Подготовленные тонкие оболочки для колбасок с помощью насадки на мясорубку или кулинарного шприца наполнить фаршем, завязать концы. Колбаски подсушить в прохладном хорошо проветриваемом помещении в течение 1 ч, затем коптить 1,5 ч при температуре 60–70 С. Готовые колбаски уложить в кипящую воду и варить 30–40 минут.

Колбаса «Краковская»

1 кг нежирной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 500 г нежирной говядины, 35–45 г соли, 5–8 г сахара, 6–8 г чеснока, 3 г молотого черного перца, 3–4 г тмина

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. В фарш всыпать соль, сахар, специи, добавить пропущенный через пресс чеснок и тщательно перемешать.

Колбасным фаршем наполнить подготовленные оболочки, завязать концы шпагатом и сформовать кольца. Дать колбасе подсохнуть в течение 40–60 мин в прохладном месте, затем коптить 60–80 мин при температуре 80 С. Готовую колбасу уложить в кипящую воду и варить при слабом кипении 1 ч, обсушить и хранить в холодильнике.

Салями

1 кг нежирной свинины, 600 г нежирной говядины, 400 г сала (шпик), 40–45 г соли, 5 г сахара, 2–3 г измельченной аскорбиновой кислоты, 6–8 г чеснока, 1 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. тмина

Мясо и сало вымыть и обсушить. У сала срезать кожу. Мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, аскорбиновую кислоту, специи и пропущенный через пресс чеснок. Все тщательно перемешать. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, перевязать концы. Батоны колбасы уложить в холодную воду, поставить на огонь и довести воду до кипения. Варить при слабом кипении 1 ч. Затем колбасы просушить в течение 40–50 мин, коптить при температуре 50 С 2–3 часа.

Копченая индейка по-литовски

5 кг индейки, 100–120 г соли, 120–150 г чеснока, лук, лук-порей, петрушка, сельдерей, морковь, лавровый лист, молотый черный и душистый перец, розмарин, барбарис

Индейку очистить, вымыть снаружи и внутри, обсушить. Смешать соль, измельченный лавровый лист, пропущенный через пресс чеснок, молотый черный и душистый перец, измельченный розмарин. Этой массой натереть птицу со всех сторон, уложить в емкость для засолки, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте 36–48 ч. В воду добавить соль, измельченные овощи, сухой барбарис, довести до кипения. В кипящую воду положить индейку, убавить огонь и томить, не допуская кипения, около 2 ч. Затем вынуть и обсушить. Тушку индейки коптить 1 ч при температуре 90 С, затем снизить температуру в коптильне до 40–50 С и коптить до готовности.

Копченый рулет из рыбы со специями по-каталонски

1,3–1,5 кг горбуши, 600–700 г скумбриш, соль, сахар, шалфей, розмарин, укроп

Горбушу и скумбрию очистить, вымыть, удалить внутренности, тщательно прополоснуть. С рыбы снять филе, удалить все кости, обсушить. Каждое филе натереть солью и сахаром (2:1). Уложить филе в стеклянную или эмалированную

емкость, придавить небольшим гнетом и поставить в холодильник на 4–6 ч. Посоленное филе обтереть салфеткой, удаляя лишнюю соль. Уложить на стол филе горбуши, посыпать измельченными специями, сверху разложить филе скумбрии, свернуть рулетом и перевязать шпагатом. Подвесить в коптильне, коптить 50 мин при температуре 100–110 С. После окончания копчения погасить в коптильне огонь, а рулеты оставить до полного остывания.

Копченая форель с можжевельником (шведский рецепт)

4–4,5 кг форели (2–3 рыбы); для рассола: 5 л воды, 50–80 г соли, 250–300 г лимонов, 2 г душистого перца, 6–8 ягод можжевельника, зелень укропа

Форель вымыть, очистить, разрезать брюшко, удалить внутренности, отрезать голову и хвост. Затем срезать с костей филе, тщательно промыть и обсушить. В теплую воду добавить соль, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Добавить к рассолу лимоны, ягоды можжевельника, перец и крупно нарезанный укроп. Филе форели уложить в емкость для засолки, залить рассолом, чтобы он полностью покрывал рыбу, поставить в прохладное место на 12–14 ч. Просоленную рыбу вынуть, дать стечь воде, обтереть и немного подсушить. Положить филе кожей вниз на решетку для копчения и коптить при температуре 110–130 С около 30 минут.

Копченый угорь натуральный (голландский рецепт)

Угорь, соль

Угря вымыть, с помощью крупной соли очистить кожу от слизи, обрезать плавники. Сделать на брюшке длинный разрез острым ножом, удалить внутренности и жабры. Рыбу тщательно вымыть в проточной воде снаружи и внутри, натереть со всех сторон солью (100 г соли на 1 кг рыбы). Уложить рыбу в подходящую по размеру посуду и оставить просаливаться в прохладном месте на 40 мин. Затем сполоснуть рыбу в воде, удалив лишнюю соль. Особенно тщательно следует промывать жаберные щели, где часто скапливается слизь. Сделать под нижней челюстью каждой рыбы разрез и подвесить для просушки в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 2–3 ч. Коптить в подвешенном виде при температуре 80–90 С до готовности. У готовой рыбы брюшная складка широко раскрывается.

Копченый толстолобик по-одесски

1–1,3 кг толстолобика (1 рыба), 120 г чеснока, соль, лавровый

лист, смесь перцев, зелень по вкусу

Рыбу сполоснуть, очистить, разрезать брюшко, аккуратно удалить внутренности и вырезать жабры. Приготовить из соли, специй и пропущенного через пресс чеснока посолочную смесь. Натереть подготовленную рыбу снаружи и внутри посолочной смесью, можно в жаберные щели и брюшко положить промытую свежую зелень укропа или петрушки. Рыбу поместить в прохладное место для засолки на 3–4 ч. Затем обтереть посолочную смесь салфеткой, подвесить рыбу в коптильне и коптить 40–50 мин при температуре 90–110 С. Готовую рыбу просушить в хорошо проветриваемом помещении около 1 ч. Хранить в холодильнике не более 2 дней.

Копченый лосось по-шведски

2,5–3 кг лосося (1 рыба), соль, сахар, молотый черный и душистый перец, 5–7 г ягод можжевельника, петрушка, укроп

Рыбу вымыть, очистить, отрезать хвост и голову, надрезать брюшко и удалить внутренности. Срезать с рыбы 2 филе, удалить мелкие кости. На доску уложить одно филе кожей вниз. Подготовить посолочную смесь: соединить соль, сахар, перец, молотые ягоды можжевельника, измельченную сухую зелень. Щедро посыпать рыбу посолочной смесью, накрыть вторым филе, уложив его кожей вверх. На рыбу положить вторую дощечку и установить гнет. Выдержать при температуре 10 С 24 ч. Затем филе сполоснуть, обсушить в течение 30–40 мин, уложить в коптильне на решетку кожей вниз и коптить при температуре 60–70 С до готовности – около 2 часов.

Копченая рыба по-фински

Сельдь, горбуша или скумбрия; для рассола: на 1 кг рыбы 1 л воды, 60 г соли

Рыбу вымыть, очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры, прополоскать снаружи и внутри. Из воды и соли приготовить рассол, уложить рыбу в емкость подходящего размера и залить рассолом, чтобы рыба была полностью покрыта. Выдержать в прохладном месте 2 ч, затем вынуть из рассола, обтереть, немного присыпать солью. На дно коптильной камеры уложить березовые прутья без коры и солому. Рыбу выложить прямо на тлеющие прутья. Нужно следить, чтобы топливо тлело медленно, не появлялся огонь. Рыбу следует переворачивать каждые 30 мин. В зависимости от веса рыбы копчение длится 2–7 ч. Готовая рыба имеет приятный цвет и деликатный аромат почти без запаха дыма, мясо очень нежное на вкус, мягкое и легко отстает от костей. Такая рыба не подлежит хранению более 2

дней в холодильнике.

Копченые мидии по-генуэзски

15 мидий, 150 г лимона, 80 г лука, 40 г чеснока, 600 мл воды, 40 мл оливкового масла, 20 г соли, черный перец по вкусу

Лимон вымыть, разрезать на части, удалить семена и выжать сок. Отжатую мякоть с кожурой пропустить через мясорубку. Лимонную массу залить холодной водой, добавить измельченный лук, соль, перец, перемешать. Мидии сполоснуть в проточной воде, уложить в маринад и выдержать 1,5–2 ч, затем поставить на огонь и довести до кипения. Варить, пока не откроются раковины, затем вынуть из маринада и остудить. Удалить у раковин одну створку. Оливковое масло смешать с лимонным соком и пропущенным через пресс чесноком, налить в каждую мидию, плотно разместить на решетке для копчения и коптить при температуре 70 С около 10 минут.

Копченый сыр в средиземноморском маринаде

Твердый сыр (кусок весом 300–350 г или маленькая головка); для маринада: винный уксус, оливковое масло, 5–7 г чеснока, итальянские травы

Сыр разрезать на 2–3 части. Приготовить маринад: взбить уксус, оливковое масло, травы и пропущенный через пресс чеснок. Опустить сыр в маринад и выдержать около 15 мин. Затем положить каждый кусок в полотняный мешочек, подвесить в коптильне и коптить при температуре 35 С в течение 3–5 мин. Затем положить на 2–3 ч в холодильник. Готовый сыр можно подавать как самостоятельное блюдо к вину с оливками, виноградом, орехами или использовать в салатах.

Плавленый сыр копченый с беконом по-австрийски

400 г плавленого сыра, 50 г бекона, специи по вкусу, тонкая оболочка для колбас

Плавленый сыр нарезать кусочками, бекон – очень мелкими кубиками, смешать с сыром, приправить специями по вкусу. Сыром плотно наполнить оболочку для колбасы, формуя колбаски длиной 7–8 см. Подвесить сырные колбаски в коптильне, коптить в густом дыму при температуре 45 С не более 1,5–2 мин. Затем колбаски уложить в холодильник на 4–5 часов.

Копченый сладкий перец (мексиканский рецепт)

Красный мясистый перец, морская соль, молотый черный перец и розмарин по вкусу

Перец вымыть, вырезать плодоножку, удалить семена,

вымыть, обсушить, разрезать вдоль на 2–4 части. Уложить перец на покрытую пергаментом решетку коптильни, присыпать по желанию морской солью, молотым перцем и розмарином, коптить при температуре 45–55 С около 5 ч. Готовый перец немного обсушить.

Копченые помидоры по-болгарски

Спелые мясистые помидоры, соль, сахар, растительное масло без запаха, молотый перец, сухой укроп, базилик, петрушка, сельдерей

Помидоры вымыть, обдать кипятком, высушить и разрезать на 4–8 кружков в зависимости от размера. Посыпать каждый кружок смесью соли, сахара, трав и специй, дать постоять 30–40 мин, чтобы стек лишний сок. Затем уложить помидоры на застеленную пергаментом решетку коптильни, коптить при температуре 60 С до готовности. Уложить копченые помидоры в сухие стерильные банки, залить горячим растительным маслом, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Холодное копчение

Свиной рулет по-франконски

10–12 кг свинины без костей; для маринада: 5 л воды, 750 г соли, 125 г сахара, 200 г лука, 2 лавровых листа, 6–7 г черного перца горошком, 3–4 г бутонов гвоздики, 10–15 г можжевеловых ягод, 5 г кориандра

Воду довести до кипения, добавить сахар, лук, разрезанный на 2 части, специи, еще раз вскипятить маринад, снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Свежее мясо сполоснуть, обсушить, тщательно натереть солью, уложить в емкость для засолки и залить остывшим маринадом. Он должен полностью покрывать мясо. Куски весом до 1 кг мариновать 14–20 дней, более крупные куски – 20–28 дней. Затем вымочить мясо в кипяченой прохладной воде в течение 2–3 ч, вытереть, подвесить на просушку на 6–8 ч. Коптить при температуре 26–28 С до готовности.

Баранина по-татарски

20 кг мякоти баранины; для посолочной смеси: 1 кг соли, 8 г селитры, 200–220 г чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Мясо вымыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь: смешать соль, селитру, молотый перец. Тщательно натереть мясо. Уложить куски баранины в емкость для засолки, пересыпая

солью, измельченным чесноком, лавровым листом и веточками розмарина. Накрыть емкость крышкой или доской, установить гнет и поместить в холодное место на 10–14 дней. После этого вынуть баранину из рассола, сполоснуть, свернуть в рулеты и запечь в духовке в течение 35–40 мин. Затем подвесить мясо в коптильне и коптить при температуре 22–26 С 6–8 дней.

Бастурма из свинины

3 кг мякоти свинины; для посолочной смеси: на 1 кг мяса 80–90 г соли, 4 г селитры, 10 г сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа, чеснок, молотый острый перец

Для бастурмы использовать нежирный свиной окорок. Мясо срезать с кости, удалить жир, сухожилия, нарезать полосами толщиной около 3 см. Из соли, сахара и селитры приготовить посолочную смесь, натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки. Мясо пересыпать измельченными специями, сверху уложить деревянную дощечку и гнет, выдержать в прохладном месте 10–12 дней. Затем вынуть мясо из посуды, обтереть соль, выдержать около 2 ч в холодной воде. Мясо обсушить, перевязать шпагатом и подвесить для просушки на 6–8 ч. Коптить при температуре 25–30 С до готовности. Бастурму после копчения уложить на одну доску, накрыть другой, поставить гнет и выдержать 24 ч. Смешать пропущенный через пресс чеснок с молотым острым перцем, смазать бастурму смесью и просушить. Хранить в сухом прохладном месте.

Антрекоты по-саксонски

1 кг антрекотов, 15 г измельченных ягод можжевельника, 5 г сухого розмарина; для рассола: 1 л воды, 110 г соли, 10 г сахара, 2 г селитры

Приготовить рассол из соли, сахара и селитры, остудить. Антрекоты уложить в емкость для засолки, пересыпая измельченными ягодами можжевельника и розмарином, залить рассолом, чтобы он полностью покрывал мясо. Емкость закрыть и выдержать в прохладном помещении 6 дней. Просоленные антрекоты переложить в кипящую воду, снизить температуру на 15–20 С и томить, не допуская кипения, 1,5 ч. Затем вынуть из воды, остудить и просушить. Выложить антрекоты на решетку коптильни, покрытую пергаментом или фольгой, коптить при температуре 25–30 С в 2–3 приема до готовности.

Корейка по-испански

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 15–20 г чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо вымыть, обсушить и разрезать на 5–6 частей. Чеснок пропустить через пресс, смешать с измельченным перцем, сахаром и солью. Натереть каждый кусок, уложить в емкость для засолки, установить сверху гнет, выдержать в холодном помещении около 14 дней. Просоленное мясо обтереть и подвесить для созревания в хорошо проветриваемом месте на 3 дня. Затем вымочить мясо в прохладной воде в течение 10 ч, промыть в проточной воде, просушить в течение 14–20 ч. Коптить при температуре 20–23 С до готовности.

Карбонад

10 кг мяса; для рассола: 5 л воды, 300 г соли, 120–150 г чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Мясо вымыть и обсушить, сделать небольшие надрезы, вложить в них кусочки чеснока, натереть перцем. Приготовить рассол: в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, охладить. Мясо залить рассолом и оставить на 5 дней в холодном месте. Соленое мясо обтереть, подвесить для просушки в холодном месте с хорошей вентиляцией на 3–5 дней. Коптить в течение 2–4 дней при температуре 25–28 С.

Копченая говядина по-датски

10 кг мякоти говядины, 400 г соли

Свежую созревшую говядину нарезать кусками одинакового размера, вымыть, обсушить, тщательно натереть каждый кусок солью и положить в емкость для засолки. Выдержать при температуре 10 С 10–12 ч. Затем мясо насухо обтереть, подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Коптить при температуре 18–22 С в течение 15–20 дней.

Копченая свинина по-украински

1 кг свиного филе; для рассола: 1 л воды, 90 г соли, 10 г сахара, 0,2 г селитры, 6 г тмина, 12–17 г чеснока

Свежее созревшее мясо вымыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить рассол. Уложить мясо в емкость для засолки, залить рассолом, чтобы он полностью покрывал свинину. Выдержать в прохладном месте 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 20–24 ч. Коптить в течение 7–8 дней при температуре 23–26 С. К дровам или опилкам рекомендуется добавить веточки розмарина, душицы, несколько ягод можжевельника.

Свиная корейка «Неаполитанская»

3 кг свиной корейки, 60 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, молотый черный и красный перец

Свежую созревшую свинину нарезать кусками примерно одинакового размера, промыть, обсушить. Специи смешать с сахаром и солью, натереть каждый кусок мяса посолочной смесью и уложить в емкость для засолки, установить сверху гнет. Выдержать мясо в прохладном помещении 13–15 дней, затем промыть в проточной воде, повесить в хорошо проветриваемом месте на просушку на 8–10 ч. Коптить в 2–3 приема при температуре 25 С. Хранить в сухом холодном помещении до 30 дней.

Копченые языки по-болгарски

8 кг языков, 250 г соли, 4 г селитры, 5 г душистого перца, 2 г молотого черного перца, 5 г лаврового листа, 6 г кориандра

Языки уложить в свежую кровь на 40 ч и поставить в холодное место с температурой 3–6 С. Затем языки вынуть, дать крови стечь, вытереть, удалить хрящи и жир. Из соли, селитры и специй приготовить посолочную смесь, натереть языки, уложить в емкость для засолки, пересыпая оставшейся смесью. Выдержать 48 ч при температуре не более 14 С, затем перенести в холодное место. Два раза в неделю менять местами языки в емкости. Через 40–50 дней языки вынуть, протереть, обсушить, вложить в очищенные говяжьи кишки и коптить при температуре 25–28 С 2–3 недели.

Говядина по-руански

5 кг говядины, 200 г соли, 100 г сахара; для рассола: на 1 л воды 50 г соли

Свежее мясо разделить на одинаковые куски, вымыть и высушить. Смешать сахар с солью, натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, сверху установить деревянную доску и гнет, оставить при комнатной температуре на 1 сутки. Из воды и соли в указанных пропорциях приготовить рассол, остудить. Залить мясо холодным рассолом, поставить на холод и выдержать в течение 2 недель. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх. Просоленное мясо промыть в кипяченой воде, подвесить для просушки на 6–7 ч. Коптить при температуре 22–26 С в течение 14 дней, затем подвялить в хорошо проветриваемом прохладном месте в течение 20–24 часов.

Окорока и лопатки по-болгарски

Свиные окорока и лопатки; для рассола: на 10 л воды 2 кг соли, ржаная мука

Окорока без кожи и лопатки вымыть, обсушить, подвесить в сухом холодном помещении с хорошей вентиляцией на 2–3 дня для просушки. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, вскипятить и остудить. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток в холодном помещении. Затем мясо обтереть и подвялить в сухом прохладном проветриваемом помещении в течение 5–6 ч. Натереть окорока и лопатки ржаной мукой, подвесить в коптильне на расстоянии не менее 6 см друг от друга. Коптить при температуре 20–24 С до готовности. У готового копченого мяса должна образоваться корочка коричнево-красного цвета.

Баранина по-шотландски

Баранина (окорок с задней части); для рассола: на 10 л воды 160 г соли, 15 г карамелизированного сахара, 3 г аскорбиновой кислоты, кориандр, душистый и черный перец

Окорок очистить от кусков жира, вымыть, обсушить. Приготовить рассол из указанных ингредиентов, остудить. Окорок уложить в емкость для засолки, залить рассолом и выдержать 14–15 дней в прохладном месте, ежедневно переворачивая. Мясо вынуть из рассола, обсушить в течение 5–6 ч в сухом прохладном помещении. Коптить при температуре 20–23 С в течение 10–14 дней. Затем готовый окорок опустить в кипящую воду, варить около 2,5 ч, обсушить в течение 4–5 ч и подвесить для хранения в сухом прохладном месте. При копчении к дровам рекомендуется добавить веточки тимьяна и ягоды можжевельника.

Копченая баранина по-азербайджански

10 кг мякоти баранины; для посолочной смеси: 400 г соли, 4–6 г селитры, молотый черный перец; для рассола: на 1 л воды 40 г соли, 5 г сахара

Свежее созревшее мясо очистить от жира и сухожилий, промыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь, тщательно натереть мясо, уложить в емкость для засолки, установить гнет, выдержать в прохладном месте 24 ч. Затем обтереть и повесить на просушку в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней. Снова уложить баранину в емкость для засолки, залить приготовленным и охлажденным рассолом и выдержать в холодном помещении 4–5 суток. Мясо вынуть из рассола, повесить на просушку на 3–4 ч. Коптить при температуре 22–25 С в течение 10–15 дней, делая перерывы по 6–8 ч. Готовую баранину просушить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией в течение 2–4 дней.

Ветчинная колбаса по-французски

2,5 кг телятины, 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг свиной грудинки с жиром; для посолочной смеси: 125 г соли, 5 г сахара, 5 г селитры, 20 г молотого красного острого перца, 20 г молотого черного перца, 10 г чеснока

Мясо и сало вымыть и обсушить, удалить сухожилия и пленки. Говядину нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить 200–250 мл воды и тщательно перемешать, чтобы он стал вязким и однородным. Свинину нарезать полосками длиной 3–5 см и толщиной 1–1,5 см. Приготовить из указанных ингредиентов посолочную смесь. Нежирную свинину и грудинку уложить в разные емкости, добавить посолочную смесь в пропорциональном количестве, перемешать и выдержать 24 ч в прохладном месте. Смешать говяжий фарш с нарезанной свининой, всыпать пряности, измельченный чеснок, наполнить массой подготовленные оболочки для колбас и перевязать концы шпагатом. Коптить при температуре 25 С 2–3 дня, затем опустить в кипящую воду и отварить при слабом кипении в течение 1,5 ч. Готовую колбасу подсушить в прохладном месте.

Шпик по-венгерски

1 кг сала, 100 г соли, паприка, черный перец, розмарин

Использовать сало толщиной 5–8 см с 1–2 прослойками мяса. Выскоблить кожу, нарезать сало полосками шириной 6–8 см, натереть со всех сторон солью. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало кожей вниз, каждый слой пересыпать оставшейся солью. Емкость с салом поставить в прохладное место на 18–20 суток. Каждый день сало переворачивать и поливать выделившимся рассолом. Подготовленное сало очистить от соли, вымыть в теплой воде, обтереть, перевязать шпагатом. Смешать молотую паприку с черным перцем и розмарином, натереть полоски сала, сушить в прохладном месте 24 ч. Коптить при температуре 18–22 С в течение 8–12 ч, затем просушить в течение 18–20 ч в сухом прохладном месте.

Шпик по-белорусски

Сало (шпик), ржаная мука; для рассола: на 10 л воды 2 кг соли

Выскоблить кожу, вымыть пласты сала, нарезать полосками, подвесить и просушить в прохладном хорошо проветриваемом помещении в течение 2–3 дней. Из воды и соли приготовить рассол, остудить. Уложить сало в емкость для засолки, залить

рассолом, выдержать в течение 4–5 суток. Затем сало обтереть, подвесить в сухом проветриваемом помещении на просушку (5–6 ч), тщательно натереть ржаной мукой. Коптить при температуре 22 С в течение 7 суток, затем обсушить в хорошо проветриваемом месте в течение 18–20 часов.

Колбаса «Варшавская»

7,5 кг говядины, 2,5 кг сала, 300 г соли, 15 г сахара, молотый черный, душистый или красный перец

Свежее мясо вымыть и обсушить, пропустить через мясорубку. Всыпать в фарш соль, сахар, влить 200–250 мл воды, тщательно перемешать, чтобы получилась вязкая однородная масса. Емкость с фаршем поставить на 24 ч в холодильник. Сало нарезать небольшими кусками, пересыпать солью, поставить на просолку в холодильник на 24 ч, затем очистить от соли и нарезать кубиками со стороной около 5 мм. Фарш повторно пропустить через мясорубку, добавить нарезанное сало и специи, перемешать. Массой наполнить подготовленные колбасные оболочки с помощью специальной насадки на мясорубку. Завязать концы батонов шпагатом. Коптить при температуре 22–26 С в течение 24–28 ч. Готовую колбасу подвесить в сухом прохладном помещении для подвяливания на 15–20 дней.

Колбаса «Люксембургская»

1 кг свинины, 250 г говядины, 250 г телятины, 250 мл белого сухого вина, 7 г соли, 5 г сахара, 5–7 г чеснока, молотый черный и душистый перец

Мясо вымыть и обсушить, нарезать кусками и все вместе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В получившийся фарш всыпать соль, сахар, перец, мелко нарезанный чеснок, влить вино. Фарш тщательно перемешать, чтобы он стал вязким и однородным, поставить в холодильник на 24 ч. Затем с помощью специальной насадки на мясорубку наполнить подготовленные колбасные оболочки фаршем, сформовать колбаски длиной 15–25 см. Завязать концы батонов шпагатом и подвесить в хорошо проветриваемом прохладном сухом месте. Каждые день-два батоны снимать и прессовать скалкой. Сушка должна длиться 8–13 дней, пока батоны колбасы не станут плоскими. Коптить 24 ч при температуре 22 С. Готовую копченую колбасу провялить в прохладном сухом месте еще 15–20 дней.

Колбаса по-баварски

4 кг нежирной свинины, 3 кг свиной грудинки, 3 кг сала (шпик), 300 г соли, 15 г чеснока, тмин, молотый черный перец

Свежее созревшее мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. В фарш всыпать соль, влить немного воды и перемешать, чтобы масса получилась вязкой и однородной. Фарш накрыть пленкой и поставить на 24 ч в холодильник. Сало и грудинку нарезать ломтиками весом до 100 г, пересыпать солью, перемешать, выдержать на холоде 24 ч, затем нарезать мелкими кубиками. Охлажденный фарш повторно пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить к фаршу соленое сало и грудинку, мелко нарезанный чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить оболочки для колбас с помощью мясорубки со специальной насадкой. Концы батона перевязать шпагатом, оболочку проколоть и немного сдавить, чтобы вышел воздух. Коптить при температуре 26 С в течение 2–3 суток. Готовую колбасу опустить в кипящую воду, варить на небольшом огне 1 ч, остудить в холодной воде и просушить.

Домашняя колбаса по-литовски

5 кг полужирной свинины, 1 кг сала (шпик), 150 г соли, 100 мл кипяченой воды, 160–200 г лука, 3 г молотого душистого перца, 3 г молотого черного перца, мускатный орех и паприка по вкусу

Мясо очистить от хрящей и пленок, вымыть, обсушить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Сало немного заморозить и нарезать кубиками со стороной 5–6 мм. Очищенный лук нарезать мелкими кубиками, пассеровать на свином жире. Сало и лук соединить с мясом и специями и осторожно перемешать. В процессе перемешивания вливать небольшими порциями воду. Фарш должен получиться немного вязким и мягким. Наполнить начинкой подготовленные колбасные оболочки, концы завязать шпагатом. Коптить колбасу при температуре 26 С в течение 24–28 ч, затем подвесить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на просушку на 15–20 дней.

Колбаски «Дрезденские»

6–7,5 кг гусиного мяса (бедра), 3–4 кг нежирной свинины, 1 кг сала (шпик), черный перец, кардамон, кориандр; для посолочной смеси: 300 г соли, 5 г измельченной аскорбиновой кислоты, 10 г специй по вкусу

Гусиные бедра вымыть, снять кожу и удалить кости с хрящами и сухожилиями. Мясо мелко нарезать. Нежирную свинину вымыть, просушить, нарезать так же мелко, как и гусятину. Соединить два вида фарша, перемешать, всыпать посолочную смесь, вымешать еще раз и поставить на 12–14 ч в холодильник или другое холодное место. Затем фарш пропустить

через мясорубку с мелкой решеткой. Сало нарезать небольшими кусками, натереть солью, выдержать 12–16 ч в холодильнике, после нарезать мелкими кубиками и добавить к колбасному фаршу. Добавить по желанию еще пряности, перемешать и наполнить получившейся массой подготовленные оболочки, в процессе наполнения разделяя на колбаски длиной 12–15 см. Колбаски подвесить в холодном месте (с температурой не выше 7 С) на 5–7 дней. Коптить при температуре 20–22 С 3–4 дня. Готовые колбаски подвесить для просушки в прохладном сухом помещении на 15–20 дней.

Копченый гусь с кориандром (польский рецепт)

10 кг гуся (филе и бедра); для посолочной смеси: 300 г соли, 8 г измельченной аскорбиновой кислоты, сахар, гвоздика, корица, кориандр, молотый душистый или черный перец

Мясо гуся вымыть и обсушить в хорошо проветриваемом месте. Из соли, сахара, аскорбиновой кислоты и специй приготовить посолочную смесь. Натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, сверху установить деревянный круг, прижать гнетом и выдержать 48 ч при температуре 16 С. Затем перенести емкость в холодное помещение и выдержать мясо в течение 20 дней. Каждые 2–3 дня менять куски мяса местами: верхние опускать на дно емкости, нижние класть наверх. Просоленную гусятину вынуть, снять мякоть с костей и обсушить. Каждый кусок гусятины завернуть в пергамент, перевязать шпагатом, накладывая витки примерно через 6–7 см, подвесить пакеты в проветриваемом помещении для подсушивания на 24 ч. Коптить при температуре 25–27 С в течение 25–30 часов.

Гусь быстрого копчения по-румынски

5 кг гуся, ржаные отруби; для маринада: 1,5 л воды, 80 мл уксуса, 80–100 г чеснока, соль, молотый черный и красный перец

Птицу вымыть, очистить кожу от волосков и остатков перьев, высушить в прохладном месте с хорошей вентиляцией (5–7 ч). Гуся разрезать пополам вдоль грудки, положить между досками и постучать обухом топора, чтобы раздробить крупные суставы и сделать полутушки более плоскими. Натереть гуся отрубями, уложить в емкость для засолки. Из воды, соли, уксуса и специй приготовить маринад, остудить, залить им птицу полностью, установить гнет и выдержать в прохладном месте 24–48 ч. Затем тушку обернуть в 2 слоя марли, коптить 5–6 ч при температуре 25–30 С. Готового гуся немного подвялить в прохладном месте – примерно 5 часов.

Копченая щука пряная по-днепровски

1 кг рыбы; для посолочной смеси: 20 г крупной соли, 5 г сахара, черный и душистый перец, орегано, семена фенхеля, кориандр

Щуку очистить, вымыть, выпотрошить и вырезать жабры. Вымочить в подсоленной воде 30 мин, вынуть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара и специй. Натереть щуку снаружи и внутри посолочной смесью, уложить в емкость для засолки и оставить на 12–14 ч в прохладном месте. Затем положить рыбу в прохладную воду на 5–6 ч, после чего подвесить на просушку на 8–12 ч. Коптить при температуре 30 С в течение 8–10 часов.

Копченый толстолобик по-черноморски

10 кг толстолобика, 1 кг соли

Рыбу сполоснуть, очистить, удалить внутренности. Уложить в подсоленную воду на 20 мин, чтобы вышла кровь, затем просушить в течение 2–3 ч и разрезать поперек на куски. Каждый кусок посыпать солью, плотно уложить в емкость для засолки, пересыпая солью. Накрыть крышкой, установить гнет и выдержать в холодном месте 2–3 дня. Два раза в день менять местами верхние и нижние слои рыбы. Вынуть рыбу из рассола, тщательно промыть под проточной водой. Затем вымочить в течение 3–6 ч в холодной воде. Подготовленные куски рыбы подвесить для просушки на 12–20 ч. Коптить при температуре 30 С в течение 20–35 ч, в зависимости от размера кусков. Копченую рыбу провялить в сухом прохладном помещении с хорошей вентиляцией в течение 24 часов.

Копченая сельдь по-норвежски

3 кг крупной свежей сельди; для рассола: 2 л воды, 100 г соли, 200 мл крепкой заварки черного чая

Свежую сельдь вымыть, удалить внутренности и жабры, не отрезая головы, промыть и обсушить бумажным полотенцем внутри и снаружи. Приготовить из воды и соли рассол, влить в него процеженную чайную заварку, погрузить сельдь в рассол и выдержать 20–30 мин. Затем вынуть, обсушить в сухом проветриваемом помещении в течение 4 ч. Коптить 7–8 ч при температуре 26 С до золотистого цвета.

Современные рецепты копчения

Горячее копчение

Копченый окорок

Окорока; для посолочной смеси: на 1 кг соли 35 г сахара, 100 г пропущенного через пресс чеснока, 10 г селитры, 15 г молотого черного перца

Использовать для копчения можно передние и задние части свиной туши. Окорока вымыть, очистить от щетины, вытереть. Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь, тщательно натереть ею окорока, особенно срезы и участок возле кости. Уложить окорока в емкость для засолки кожей вниз, обильно посыпая смесью пространство между окороками и засыпая сверху. Установить сверху деревянный круг, поставить гнет и выдержать 5–6 дней, чтобы мясо пустило сок. Если его окажется недостаточно, чтобы покрыть мясо, следует долить рассол (10 л кипяченой воды, 1,5 кг соли). Рассол должен полностью покрывать мясо. Нужно внимательно следить за его количеством (доливать при необходимости) и качеством. Если каждый окорок весит 5–8 кг, их следует выдерживать в рассоле 5–6 недель; если вес каждого окорока 8–10 кг – 6–7 недель. Рассол периодически доливать по мере испарения. Перед копчением окорока вынуть из рассола и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать каждый окорок шпагатом, сформировать петлю и подвесить, чтобы окорока не соприкасались, в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 10–14 ч, чтобы мясо обсохло. После этого перед размещением в коптильне окорока нужно обернуть двумя слоями марли, чтобы защитить их от копоти и других загрязнений. Окорока подвешивают в коптильне на расстоянии 10–15 см друг от друга, коптят при температуре 45–65 С в течение 18–24 ч. Если окорок готов, то при проколе вилка или металлическая спица легко проходит через мясо до кости. Для копчения лучше использовать древесину фруктовых деревьев, в частности вишни, абрикоса, груши, сливы, яблони, а также дуба или бука. В качестве ароматических добавок к дровам можно добавить травы и пряности: мяту, мелиссу, чабрец, чабер, ягоды можжевельника, тмин, кориандр.

Копченые распластанные окорока

Окорока с передних и задних конечностей без кожи и сала; для посолочной смеси: на 1 кг соли 35 г сахара, 100 г пропущенного через пресс чеснока, 10 г селитры, 10 г молотого черного перца, 20 г паприки

Окорока от задних и передних свиных ног вымыть, обсушить, снять кожу и верхний слой сала, разрезать вдоль по кости и отрубить кость. Мясо распластать и сделать неглубокие продольные надрезы. Натереть мясо посолочной смесью,

изготовленной из указанных ингредиентов, уложить в емкость для засолки. Через 2–4 дня мясо должно пустить сок. Если рассол покроет мясо не полностью, его необходимо долить. Для приготовления рассола на 10 л прохладной кипяченой воды понадобится 1,2–1,3 кг соли. Засаливают мясо, в зависимости от размера кусков, 4–6 недель. Затем пласты мяса надо вынуть, замочить на 2 ч в прохладной воде, вынуть, вытереть, продеть бечевку и сформировать одну или несколько петель, чтобы пласт при подвешивании не скручивался и его части не соприкасались. Подвешивают мясо на 10–12 ч в прохладном хорошо проветриваемом и защищенном от насекомых помещении. Затем мясо коптят 12–18 ч при температуре 50–60 С. Перед копчением рекомендуется обернуть мясо марлей, чтобы предохранить его от загрязнений. Дрова следует брать из бука, дуба или фруктовых деревьев, в качестве ароматических добавок использовать мяту, розмарин, можжевельник, листья смородины. Приготовленная таким способом ветчина не подлежит длительному хранению.

Варено-копченый окорок

Окорока (10–12 кг); для посолочной смеси: 400–500 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, молотый черный перец, ягоды можжевельника по вкусу; для рассола: 1 л воды, 160 г соли, 4 г селитры, 7–10 г сахара

Окорока тщательно вымыть и просушить, очистить кожу. Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь, тщательно натереть окорока, уложить в емкость для засолки кожей вниз, пересыпая смесью соли и специй. Емкость поставить в холодное место на 5–7 дней. Затем нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз. Из соли, сахара, селитры и воды приготовить рассол, процедить и остудить. Залить мясо рассолом, установить сверху гнет. Через каждые 5 дней менять окорока местами – нижние перекладывать наверх, верхние – вниз. Если рассола из мяса выделилось недостаточно, приготовить его из указанных ингредиентов, остудить, залить окорока, чтобы они были полностью покрыты. В зависимости от размера окороков засолка длится от 22 до 30 дней. Просоленное мясо вынуть их рассола, выдержать 2 ч в прохладной воде, обтереть и сушить в темном хорошо проветриваемом и прохладном помещении в течение 10–12 ч. Затем окорока нужно обернуть марлей или чистой хлопковой тканью, повесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались, и коптить 8–10 ч при температуре 40–45 С. После этого копченые окорока укладывают в воду, ставят на огонь и варят 4–8 ч, в зависимости от их размера. Окорок готов, если легко прокалывается до кости вилкой или спицей. Варено-

копченый окорок можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

Копчености «Ассорти» к пиву

Свиные ножки, уши и хвосты; для рассола: на 1 л воды 100 г соли, 5 г сахара, 1 г селитры

Тщательно выскоблить свиные уши, хвосты и ножки, промыть в проточной воде и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить рассол. Мясо уложить в емкость для засолки, при желании можно добавить перец горошком, горчицу зернами. Залить мясо рассолом, чтобы оно было полностью покрыто. Выдержать емкость в прохладном месте под гнетом 7 дней. Затем уши, ножки и хвосты промыть в проточной воде, просушить в прохладном проветриваемом помещении в течение 4–5 ч. Коптить при температуре 40–50 С в течение 12 часов.

Копченое седло барашка с пряностями

2 кг мякоти, 300 г лука, 100 г чеснока, молотый черный перец, майоран; для рассола: 8 л воды, 300 г соли, 20 г измельченных можжевеловых ягод, 5 г паприки

Мясо вымыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить рассол. Уложить мясо в емкость для засолки, залить рассолом со специями, выдержать в прохладном месте 3–4 дня. Затем мясо вынуть, обтереть рассол, срезать кожу. Измельчить лук, чеснок, добавить соль, перец и майоран и этой массой натереть мясо. Мясо завернуть в 2–3 слоя марли или хлопковую ткань и подвесить в прохладном хорошо проветриваемом месте на 10–12 ч. Обжарить кусок мяса на гриле со всех сторон, перевязать шпагатом и коптить при температуре 100–120 С до готовности – около 2 часов.

Копченая говядина

1 кг мякоти говядины; для посолочной смеси: 400 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры

Свежее созревшее мясо вымыть и обсушить. Приготовить из указанных ингредиентов посолочную смесь, хорошенько натереть ею мясо со всех сторон. Мясо уложить в емкость для засолки, пересыпая куски посолочной смесью. Емкость оставить на 12–16 ч при комнатной температуре, затем перенести в холодное место на 8–10 дней. Просоленное мясо сполоснуть в воде, просушить в течение 6–8 ч, обвязать шпагатом и коптить 20–24 ч при температуре 55–65 С. Затем температуру снизить до 25–30 С и коптить еще 3–4 дня.

Говядина «Селянская»

2,5 кг говядины, 400 г соли, 1 г селитры

Свежее мясо без костей и жира вымыть и обсушить, тщательно натереть смесью соли и селитры. Уложить куски мяса в емкость для засолки, пересыпая солью, дать постоять при комнатной температуре 12–18 ч. Затем перенести емкость в холодное место и оставить на 7 дней. Просоленное мясо промыть в воде, просушить в течение 6–7 ч, коптить при температуре 55–65 С в течение 24 ч. Затем температуру снизить до 25–35 С и коптить еще 3–4 суток.

Ветчинные свиные ножки

Свиные ножки; для рассола: 2 л воды, 250 г соли, 1 г селитры, черный и душистый перец горошком

Ножки выскоблить, вымыть и обсушить. Из указанных ингредиентов приготовить рассол, остудить, процедить. Ножки уложить в емкость для засолки, пересыпая горошинами перца, залить рассолом. Солить 6–8 дней в прохладном помещении. Затем выдержать ножки 1 ч в прохладной воде, перевязать шпагатом, подвесить в хорошо проветриваемом месте и сушить в течение 4–5 ч. Готовые ножки коптить при температуре 80 С в течение 40–60 мин, используя дрова из фруктовых деревьев и тополя с добавками розмарина, можжевеловых ягод, семян тмина. Копченые ножки сразу положить в кипящую воду и варить 1,5 ч при слабом кипении. Затем обсушить и хранить в холодильнике. В качестве приправы отлично подойдет горчица или соус с хреном.

Конина копченая

5 кг конины, 600 г соли, 50 г сахара

Конину вымыть и обсушить, разрезать на 5 одинаковых кусков, удалить сухожилия, жир, хрящи. Сахар смешать с солью и тщательно натереть каждый кусок. Уложить мясо в емкость с крышкой, пересыпая солью и сахаром, поставить в холодильник и выдержать неделю при температуре 4 С. Затем мясо вынуть, обтереть сухой тканью, обвязать шпагатом и подвесить для просушки на 4–6 ч. Коптить в течение 24–40 ч при температуре 55–65 С, перенести в хорошо проветриваемое помещение с температурой 12–14 С и подвялить в течение 3–5 дней.

Говяжий балык

1,5–2 кг мякоти говядины (вырезка); для посолочной смеси: 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры; для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры

Говяжью вырезку вымыть и обсушить. Приготовить из

указанных ингредиентов посолочную смесь, натереть мясо со всех сторон, положить в кастрюлю, прикрыть и поставить на 24–30 ч в холодильник. Затем приготовить рассол, процедить, остудить и залить им говядину. Сверху поставить небольшой гнет и выдерживать мясо в холодном месте 3 дня. Затем мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить в темном прохладном хорошо проветриваемом помещении в течение 5–6 ч. Коптить в течение 6–8 ч при температуре 60–70 С. После копчения балык подвесить для вяления в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 2–4 дня.

Копченый язык

Говяжьи языки, лавровый лист, черный перец, петрушка, сельдерей, чеснок, лук, морковь, соль по вкусу

Говяжьи языки вымыть, удалить хрящи, жир, пленку. Сельдерей, морковь, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и измельченные специи, перемешать и этой массой натереть языки. В кастрюлю подходящего размера уложить языки, перекладывая овощной массой, накрыть крышкой и дать постоять в холодильнике 2 суток. Затем языки залить водой, чтобы она полностью покрывала мясо, поставить на огонь и варить около 2 ч. Вареные языки сполоснуть, обсушить, обвязать шпагатом и коптить при температуре 50–60 С около 2 часов.

Копченый кролик со специями

14–16 кг кролика (3–4 тушки), 20 л воды, 500–600 г соли, 120 г чеснока, молотый черный и красный перец, лавровый лист, майоран, душистый перец

Очищенные и выпотрошенные тушки вымыть и просушить, положить на 3–4 ч в холодильник, затем переложить в емкость подходящего размера. Из воды, соли и специй приготовить рассол, остудить и залить кроликов. Выдержать при комнатной температуре 13–15 ч. Затем тушки подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 1–2 ч. Когда тушки обсохнут, натереть их снаружи и внутри смесью перца, пропущенного через пресс чеснока, других специй. Тушки подвесить в коптильне и обрабатывать дымом в течение 2,5–3 ч при температуре 45–60 С.

Копченый шпигованный кролик

3,5–5 кг кролика (1 тушка), 10 г чеснока, 10 г ягод можжевельника; для рассола: 1–1,5 л воды, 20 г соли, 5 г сахара, 50–60 мл уксуса, 2–3 лавровых листа, 5 г тертого имбиря, черный и душистый перец горошком

У очищенной и выпотрошенной тушки удалить ребра, разделать на 4 части – 2 задние и 2 лопаточные. Куски обвязать шпагатом и подвесить в холодном (8–10 С), затененном хорошо проветриваемом помещении на 2–4 дня. Из воды, соли, сахара, уксуса и специй (кроме чеснока) приготовить рассол – все перемешать и немного прогреть, не доводя до кипения. Кролика уложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом, чтобы он был покрыт жидкостью. Поставить емкость на 2 дня в холодильник. Каждый день дважды перемещать верхние куски вниз, а нижние – вверх. Засоленного кролика вынуть из рассола, сделать неглубокие надрезы в каждом куске и поместить в них нарезанный пластинками чеснок. Куски сплющить с помощью двух досок (положить на одну, накрыть другой и придавить). Затем обвязать каждый кусок шпагатом и подвесить в коптильне на расстоянии друг от друга. Выдержать около 1 ч при температуре 70–80 С, затем сделать огонь слабее – около 60 С. Коптить в течение 5–7 ч, периодически поливая рассолом. За 20–30 мин до окончания копчения добавить к дровам ягоды можжевельника. Затем копченую крольчатину подсушить в течение 6–7 ч в хорошо проветриваемом прохладном месте и прокоптить еще 20–30 мин при температуре 35–45 С. Такое мясо можно хранить продолжительное время.

Копченый окорок (быстрый рецепт)

Окорок; для рассола: на 1 л воды 100 г соли, 5 г чесночной соли, 100 г смеси специй для мяса, 10 мл сока можжевеловых ягод

Для заготовки взять жирный окорок с кожей. В указанных пропорциях приготовить рассол, который должен составлять 15–20 % от массы окорока. С помощью шприца впрыснуть рассол в окорок на глубину 5 см, уложить в емкость для засолки, залить оставшимся рассолом и поставить в прохладное помещение на 3 дня. Затем мясо сполоснуть, выдержать в воде комнатной температуры 1,5–2 ч, обсушить в хорошо проветриваемом помещении в течение 18–24 ч. Коптить при температуре 85–95 С до готовности. Готовый окорок можно легко проткнуть вилкой или ножом до кости.

Копченая грудинка с томатом

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 50 г чеснока, молотый красный и черный перец, соль

Грудинку сполоснуть в проточной воде и просушить. Очищенный чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль, все перемешать, чтобы получилась однородная масса. Смазать мясо, уложить в

эмалированную кастрюлю и поставить на 12–14 ч в холодильник. Затем мясо обтереть салфеткой, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне, также можно уложить куски на решетку. Коптить при температуре 50–60 С около 3–4 часов.

Копченый рулет с чесноком

5 кг мяса (грудинки), 40–50 г чеснока, молотый красный и черный перец, молотый кориандр по вкусу; для рассола: 5 л воды, 200 г соли

Грудинку (длинный плоский пласт) сполоснуть, высушить. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, довести до кипения, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Уложить грудинку в емкость, залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном помещении. Соленое мясо промыть, обсушить в прохладном помещении в течение 6–7 ч, натереть смесью из пропущенного через пресс чеснока и специй. Пласт плотно свернуть рулетом, перевязать шпагатом, накладывая витки на расстоянии 2–3 см. Коптить в течение 4–4,5 ч при температуре 60–70 С.

Копченые ребра «Пикантные»

Свиные ребра с мясом и кожей (от молодых животных); для посолочной смеси: на 1 кг мяса 100 г соли, 5 г сахара, 5 г сухого чеснока, 5 г молотого черного перца, 10 г молотой паприки

Ребра с мясом, жиром и кожей нарезать кусками шириной 9–12 см вдоль костей. Приготовить из указанных ингредиентов посолочную смесь, натереть куски мяса и уложить в емкость для засолки. Накрыть крышкой и поставить в прохладное помещение на 40–50 дней. Каждые 5 дней переворачивать мясо в емкости и менять куски местами. Соленые ребра промыть в проточной воде, подвесить на петлю из шпагата и дать просохнуть в прохладном проветриваемом помещении в течение 6–7 ч. Затем коптить при температуре 50 С до готовности.

Копчено-вареная ветчина

Свиной окорок из задней части туши; для рассола: на 1 л воды 120 г соли, 5 г сахара, 50 г смеси специй для мяса, 10 г зерен горчицы

Окорок тщательно очистить, вымыть и обсушить. Приготовить рассол из ингредиентов в указанных пропорциях. Окорок уложить в емкость для засолки и залить рассолом, который должен покрывать мясо полностью. Выдержать окорок в прохладном месте 4–5 недель, доливая при необходимости рассол и следя за его качеством. Затем окорок вынуть из рассола,

промыть, выдержать 2 ч в холодной кипяченой воде, обвязать вокруг голени шпагатом и подвесить на просушку в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 14–16 ч. Коптить окорок при температуре 55–65 С 10–12 ч, пока поверхность не станет бурой. В большой кастрюле вскипятить воду, вертикально опустить в нее окорок, подвесив так, чтобы вода доходила до голени. Довести воду до кипения и кипятить 1,5 ч, затем погрузить окорок в воду полностью и варить еще 30–40 мин. Хранить в холодильнике не более 28 дней.

Копчено-вареные ребра со специями

Свиные ребра без кожи и жира; для рассола: на 1 л воды 100 г соли, 5 г сахара, 10 г порошка горчицы, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 5–8 г молотого кориандра, 5 г порошка сухого чеснока

Реберную часть туши вымыть, обсушить, разрезать на куски весом около 500 г, уложить в емкость для засолки. Приготовить рассол из указанных ингредиентов, залить мясо, чтобы рассол покрывал его полностью, поставить в холодильник и выдержать при температуре 2–4 С 2–3 дня. Промыть засоленные ребра в воде и подвесить на крюки или петли из шпагата для просушки в прохладном проветриваемом помещении на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 30–35 С. К дровам можно добавить веточки чабреца, чабера, розмарина. После копчения ребра сразу уложить в кипящую воду, варить при слабом кипении 40–50 минут.

Копченая говядина с острыми приправами

10 кг мякоти говядины (филе); для рассола: 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 30 г молотого красного острого перца, 10 г зерен горчицы, 5–8 г сухого молотого чеснока, 5–7 лавровых листьев

Нарезать для копчения длинные куски мяса толщиной не более 5 см и весом до 500–600 г. Удалить жир и сухожилия, вымыть и обсушить говядину, наколоть равномерно толстой иглой по всей поверхности. Из указанных ингредиентов приготовить рассол, уложить мясо в емкость для засолки, залить рассолом и поставить в прохладное место на 4–6 дней. Затем куски мяса обтереть, перевязать шпагатом, подвесить для просушки в прохладном проветриваемом помещении на 3–5 ч. Коптить при температуре 30–35 С в течение 18–24 ч. Копченое мясо сразу переложить в кипящую воду и варить 60–80 мин при слабом кипении. Готовое мясо запанировать в измельченных специях и просушить в подвешенном виде в течение 1–2 ч.

Хранить мясо в холодильнике не более 5 дней.

Копченая говядина для длительного хранения

800 г мяса; для посолочной смеси: 40–50 г соли, 2–3 г сахара, молотый черный и душистый перец

Свежую парную говядину сразу натереть смесью соли, сахара и специй, тщательно втирая ее в мясо. Подождать, пока мясо остынет, уложить его в емкость для засолки, пересыпая остатками посолочной смеси. Емкость поставить в помещение с температурой 10–12 С на 12–18 ч, затем перенести на холод (0–4 С) и оставить на 8–10 дней. Просоленное мясо сполоснуть в воде, вымочить в течение 40–60 мин, подвесить на просушку на 3–4 ч. Коптить 24 ч при температуре 45–55 С, затем снизить температуру до 25–30 С и коптить в течение 3–5 дней.

Копченая нутрия

10 кг тушек нутрий; для посолочной смеси: 1 кг соли, 160 г сахара, 60–80 г чеснока, черный и душистый перец, пряности по вкусу

Тушки нутрий вымыть, обсушить, выпотрошить. Острым ножом удалить голову, железу, расположенную между лопатками и шеей, и лапки. Затем ножом или топориком разрубить кости вдоль позвоночника и грудной клетки и разрезать тушки на две части. Каждую часть разделить пополам – на переднюю и заднюю. Мясо тщательно промыть, сполоснуть бледно-розовым раствором марганцовки и обдать кипящей водой. Из соли, сахара, пропущенного через пресс чеснока и специй приготовить посолочную смесь, тщательно натереть ею каждый кусок мяса, уложить их в емкость для засолки, пересыпая остатками посолочной смеси. Сверху уложить чистый деревянный круг и придавить его гнетом, выдержать в прохладном месте 6–7 дней. Готовность мяса определяется при нажатии: у достаточно просоленного мяса после нажатия пальцем остается ямка. Соленое мясо вынуть, сполоснуть в холодной воде и подвесить на просушку в сухом прохладном месте на 7–10 ч. Затем куски мяса обернуть марлей в 2–3 слоя, подвесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались, и коптить в течение 1 ч при температуре 75–85 С, затем 10–12 ч при температуре 35–40 С. Готовые копчености обтереть сухой тканью и хранить в холодильнике не более 12 дней.

Копченое сало

Сало, соль по вкусу

Сало тщательно очистить, выскрести кожу, нарезать

полосками шириной около 6 см, натереть солью и положить на 24 ч в холодильник или другое прохладное место. Затем сало сполоснуть в холодной воде, обсушить салфеткой, перевязать шпагатом и коптить 3 ч при температуре 35–45 С. Для копчения можно использовать дрова любых фруктовых деревьев, а также ясеня и осины.

Копченое сало «Укропное»

4 кг сала, 500 г соли, 20 г молотого черного перца, 3 г молотого лаврового листа, 80 г чеснока, 150 г зелени укропа

Сало вымыть, очистить кожу, нарезать полосками и обтереть салфетками. Чеснок пропустить через пресс, укроп мелко нарубить или измельчить в блендере. Смешать чеснок, укроп с солью и специями в однородную массу. Приготовленной смесью тщательно натереть полоски шпика. На дно емкости для засолки насыпать немного соли, сверху уложить полоски сала шкуркой вниз, посыпать первый слой сала специями и уложить следующий ряд. Когда сало закончится, накрыть его деревянным кружком и установить гнет. Поставить емкость на 3 дня в прохладное темное место. Соленое сало очистить, сполоснуть, подвесить для просушки в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 20–24 ч. Коптить в течение 20 мин при температуре 70 С, затем снизить температуру до 35–40 С и коптить еще 40–60 мин. Готовое сало просушить в прохладном месте 2 дня, обернуть пергаментом и положить на хранение.

Копченое сало со специями и горчицей

1,5 кг сала с мясной прослойкой; для посолочной смеси: 30 г соли крупного помола, 8–10 г чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г молотого черного перца, 3 г сухой горчицы, 50–60 мл кипяченой воды

Сало промыть, выскоблить шкурку, нарезать полосами шириной 5–8 см. Все специи измельчить, чеснок пропустить через пресс. Смешать специи, чесночную массу и соль. Тщательно натереть каждый кусок сала. На дно емкости для засолки насыпать соль, добавить немного кипятка и уложить сверху сало. Посыпать сало остатками соли, емкость закрыть и поставить в холодильник на 3–5 дней. Затем сало сполоснуть, высушить, перевязать шпагатом и коптить 30–35 мин при температуре 55–60 С.

Копченое сало с чесноком

1,5 кг сала (шпик); для посолочной смеси: 200 г соли, 30–40 г чеснока, кипяченая вода, молотый черный перец, лавровый лист,

сухая горчица

Сало промыть в проточной воде, выскоблить кожу, вытереть насухо. Смешать соль, пропущенный через пресс чеснок, горчицу и измельченные специи. Натереть сало, нарезанное полосами. На дно емкости для засолки насыпать немного посолочной смеси, залить ее кипящей водой, затем уложить в емкость шпик. Поместить емкость с салом в холодильник на 3–5 дней. Готовое сало вымыть, обсушить, перевязать шпагатом. Коптить сало 40–50 мин при температуре 35–50 С. К дровам в процессе копчения можно добавить скорлупу грецких орехов, веточки розмарина и майорана.

Копченое сало «Огонек»

1 кг сала (шпик), чеснок, молотый острый красный перец, соль

Сало вымыть, выскоблить кожу, обсушить, нарезать полосками и тщательно натереть солью. Уложить сало в подходящую по размеру емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 15–18 дней. Затем сало сполоснуть, обсушить, перевязать шпагатом и коптить при температуре 40 С 40–50 мин. Готовое копченое сало сразу же запанировать в смеси молотого перца и пропущенного через пресс чеснока, подвесить для просушки на 1–2 ч, обернуть в пергамент и хранить в сухом прохладном помещении.

Копчено-вареная колбаса с тмином

7 кг жирной свинины, 800 г нежирной свинины, 1,5 кг нежирной говядины, 8–10 г тмина, 2–3 г молотого черного перца, 2–3 г паприки; для рассола: 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 5 г сахара

Свежее созревшее мясо вымыть и обсушить. Свинину нарезать полосками или пластами толщиной около 4 см, уложить в емкость для засолки. Приготовить рассол из воды, соли, селитры и сахара, залить свинину и поставить в прохладное место на 24 ч. Говядину очистить от сухожилий и кусков жира, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, влить в фарш воду и перемешать, чтобы получилась однородная вязкая масса. Ввести в фарш мелко нарезанную свинину, специи (тмин можно измельчить в кофемолке), перемешать еще раз. Подготовленные оболочки наполнить колбасным фаршем, сформовать батоны, завязать концы шпагатом, коптить в течение 2 ч при температуре 110–120 С. Копченую колбасу сразу переложить в кипящую воду и варить при слабом кипении 50–60 минут.

Копченое сало в панировке

Сало (шпик), соль, вода, молотая паприка, желатин

Сало вымыть, очистить шкурку, нарезать полосками и обсушить. Приготовить из воды и соли 30 %-й солевой раствор, залить рассолом сало, выдержать 2–3 ч, вынуть, вытереть салфеткой, тщательно натереть каждый кусок солью и уложить в емкость для засолки шкуркой вниз. Выдержать сало при температуре 0–4 С 8–12 суток. Затем сало сполоснуть, удалив лишнюю соль. Желатин растворить в воде, добавить молотую паприку, перемешать, обмакнуть каждый кусок сала в желатиновую глазурь, обсушить в течение 5–6 ч. Когда желатин немного застынет, коптить при температуре 20–25 С 20–24 часа.

Вареная колбаса «Прикопченная»

2 кг говядины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г измельченной гвоздики, соль, молотый красный перец, 3 г измельченной подсушенной лимонной цедры

Свежее созревшее мясо вымыть, обсушить, мелко нарезать. Свиной жир изрубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Смешать оба вида мяса и жир, добавить молотую гвоздику, красный перец, тертую цедру лимона, соль по вкусу и водку. Тщательно все перемешать, чтобы фарш получился однородным. Смесью наполнить подготовленные оболочки, сформовать батоны колбасы, завязать кончики шпагатом. Батоны колбасы уложить в холодную воду, довести до кипения и отварить в слабо кипящей воде 50–60 мин. Вареную колбасу вынуть и просушить в течение 1 ч. Затем коптить при температуре 70–90 С 22–24 часа.

Говяжья колбаса «Диетическая»

1,5 кг нежирной телятины, 200 г нежирной свиной грудинки, 200 г куриного или индюшиного филе, 7–10 г соли, 5 г чеснока, 3 г мускатного ореха, 5 г молотой паприки

Мясо вымыть и обсушить, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В получившийся фарш всыпать соль, специи, по желанию добавить щепотку сахара и тщательно перемешать. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, завязать концы шпагатом. Уложить батоны в холодную воду, довести до кипения и варить при слабом кипении 60–80 мин. Затем колбасу подвесить на просушку в прохладном помещении на 1–2 ч. Коптить 1–1,5 ч при температуре 70–80 С.

Копченые колбаски с чесноком

1,2 кг нежирной свинины, 500 г говядины, 300 г сала (шпик), 250 мл мясного бульона, 35–40 г соли, 5 г сахара, 15 г чеснока, 3 г мускатного ореха, 2 г молотого черного перца, 2–3 г паприки

Вымытое и обсушенное мясо нарезать кусками и пропустить через мясорубку. У сала срезать шкурку и также пропустить через мясорубку. К получившемуся фаршу добавить бульон, соль, сахар, специи и пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать. Подготовленные оболочки наполнить колбасным фаршем, сформовать колбаски длиной 10–12 см, перекручивая или перевязывая шпагатом оболочку. Колбаски опустить в теплую воду, довести до кипения, варить при слабом кипении 1 ч. Просушить в хорошо проветриваемом помещении около 2 ч, коптить при температуре 70–80 С в течение 1 часа.

Копченая колбаса с языком

500 г нежирной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 500 г телятины, 500 г сала (шпик), 600–700 г свиного языка, 25 г соли, 5 г сахара, 3 г измельченной аскорбиновой кислоты, 5 г крахмала, 2 г молотого белого перца, 3 г молотого мускатного ореха, 3 г молотого кардамона, 3 г кориандра

Язык вымыть, очистить, отварить до готовности с лавровым листом и луком. Сало вымыть, положить в теплую воду и варить 15–20 мин при слабом кипении. Мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Язык и сало без кожи нарезать небольшими одинаковыми кубиками. Смешать мясной фарш, язык и сало, добавить соль, сахар, аскорбиновую кислоту, крахмал и специи. Все тщательно перемешать и наполнить получившейся массой подготовленные оболочки, завязать концы шпагатом. Колбасу положить в холодную воду, довести воду до кипения, варить при слабом кипении 60–80 мин. Затем колбасу обсушить в течение 2–3 ч в хорошо проветриваемом прохладном помещении и коптить 1–1,5 ч при температуре 80 С.

Копченая колбаса «Праздничная»

1 кг нежирной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г зайчатины или крольчатины, 250 г телятины, 500 г куриного филе, 200 мл красного вина, 40 г соли, 3 г молотого белого перца, 3–5 г душистого перца

Мясо вымыть и обсушить, все вместе пропустить через мясорубку, полученный фарш тщательно вымешивать в течение 5–6 мин. Затем добавить в фарш вино, соль, специи и вымешать повторно до однородности. Подготовленные оболочки для колбас плотно наполнить фаршем, завязать концы шпагатом, сформировать петельки. Коптить колбасы 1,5–2 ч при

температуре 40–50 С. Затем сразу переложить в кипящую воду, убавить огонь и варить 1 ч. Готовую колбасу по желанию запанировать в молотых специях (кориандре, паприке, розмарине), немного подсушить и хранить в холодильнике.

Колбаса для пикника

200 г мякоти свинины, 700 г мякоти говядины без жира, 250 г сала (шпик), 5 г сахара, 15 г соли, 1 г аскорбиновой кислоты, 7–8 г чеснока, 5 г тмина, 3 г молотого кориандра, 3 г молотого черного перца, 2 г молотого душистого перца, 5 г молотой сладкой паприки

Говядину и свинину нарезать кусками, пересыпать солью, уложить в посуду с крышкой и дать постоять 24 ч в холодильнике. Затем мясо сполоснуть и пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу соль, аскорбиновую кислоту, перемешать и поставить в холодильник на 48 ч, еще раз пропустить через мясорубку. Сало очистить от шкурки и нарезать кубиками со стороной 5–6 мм. Добавить в фарш сало, сахар, специи и пропущенный через пресс чеснок. Фарш уложить в миску, утрамбовать и дать настояться в холодильнике 16–18 ч. Наполнить готовым фаршем подготовленные оболочки, разделяя в процессе наполнения на колбаски длиной 16–20 см. Завязать концы оболочек шпагатом. Колбаски уложить плотным рядом на доску, накрыть другой доской, установить сверху гнет и выдержать 18 ч при температуре 3–6 С. Коптить 2 ч при температуре 50 С, затем температуру повысить до 90 С и коптить до готовности. После копчения подвесить колбаски для просушки в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 5 часов.

Колбаса с орехами

1 кг говядины, 6 кг нежирной свинины, 2 кг сала (шпик), 250 г соли, 0,4 г нитрита натрия, 10 г сахара, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого мускатного ореха, 30 г очищенных соленых фисташек

Говядину и свинину вымыть и обсушить, по отдельности пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В говяжий и свиной фарш пропорционально всыпать соль, сахар и селитру, перемешать и поставить в холодильник на 12–14 ч. Затем говяжий фарш еще 2 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить в массу свиной фарш, нарезанное небольшими кубиками сало, тщательно перемешать. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, перевязать шпагатом, подсушить в холодном помещении в течение 4–6 ч. Коптить при температуре 70 С до готовности. Копченую колбасу сразу опустить в кипящую воду, варить 2 ч при

слабом кипении, просушить в течение 2–3 ч. Хранить в холодильнике не более 12 дней.

Копченая свиная колбаса

3 кг свинины, 400 г сала (шпик), 0,5 г селитры, 100 г соли, 3 г молотого черного перца, 3 г мускатного ореха, 2–3 г молотого кориандра

Свежее мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку с крупной решеткой, затем повторно фарш пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сало вымыть, обсушить, срезать кожицу и нарезать кубиками со стороной 5 мм. Соединить фарш с салом, солью, селитрой и специями, тщательно вымешать, дать постоять в холодильнике 10–14 ч. Подготовленные оболочки наполнить мясной массой, сформовать батоны колбасы, завязать концы шпагатом и подвесить для просушки в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 10 ч. Коптить 8–10 ч при температуре 70 С. Готовые колбасы подвялить в течение 4–5 часов.

Колбаски «Ароматные»

600 г жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 500 г сала (шпик), 50 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 5 г сахара, 10–14 г чеснока, 60–100 мл сухого белого вина, 5 г молотого кориандра

Свинину вымыть, обсушить, пропустить 2 раза через мясорубку. Сало без шкурки нарезать мелкими кубиками. Чеснок пропустить через пресс. Смешать свиной фарш с салом, солью, нитритом натрия, сахаром, чесноком, влить вино и все тщательно вымешать. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, разделяя в процессе наполнения на колбаски длиной 10–15 см. Колбаски выдержать 30–40 мин в холодильнике, затем коптить при температуре 60 С в течение 1–1,5 ч. Готовые колбаски можно обжарить на гриле или отварить в кипящей воде. Хранить в холодильнике не более 5 дней.

Колбаски с горчицей

800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г сала (шпик), 3 г чеснока, 35–40 г соли, 5 г сахара, 3 г молотого белого перца, 3 г молотого мускатного ореха, 6–7 г горчичных семян

Мясо и сало вымыть и обсушить. Нарезать все кусками и вместе пропустить через мясорубку. Готовый фарш тщательно перемешать, чтобы сало распределилось равномерно. Фарш посолить, всыпать сахар, специи и перемешать еще раз. Подготовленные оболочки для колбас наполнить фаршем, формуя колбаски длиной 18–20 см. Коптить при температуре 70 С

в течение 60–80 мин, затем уложить в кипящую воду, убавить огонь и варить при слабом кипении 30–40 минут.

Колбаски «Любимые»

2 кг свинины, 1 кг телятины, 80 г соли, 20 г сахара, 3 г майорана, 7 г кориандра, 5 г молотого черного перца, 3 г молотого душистого перца, 50–80 мл белого сухого вина или бульона

Свежее созревшее мясо вымыть и обсушить, мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12–14 ч. Затем мясную смесь пропустить через мясорубку, влить немного вина или бульона. Фарш тщательно вымешать до однородности. Подготовленные тонкие оболочки наполнить фаршем, сформовать колбаски длиной 15–18 см, перевязать шпагатом и подвесить для просушки в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 3–4 ч. Коптить при температуре 120 С в течение 1,5–2 ч. Затем колбаски опустить в кипящую воду, убавить огонь и варить 40 мин. При желании колбаски можно прокоптить повторно в течение 1 ч при температуре 30–35 С.

Копченая курица (индейка)

1 тушка курицы или полутушка индейки, сало (шпик); для рассола: на 1 л воды 10 г соли, 5 г сахара, 50 мл уксуса, 10 г чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, 5 г ягод можжевельника, 3–4 г толченого имбиря, корица по вкусу

Курицу или индейку очистить от мелких перьев и волосков, вымыть изнутри и снаружи, обсушить, целую тушку разрезать пополам вдоль. Затем тушку положить на разделочную доску, накрыть второй доской и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, сделать куски тушки плоскими. Приготовить рассол: в теплую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, специи и пропущенный через пресс чеснок. Птицу уложить в емкость для засолки, залить рассолом, чтобы мясо было полностью им покрыто. Поставить емкость в холодильник на 48 ч. Затем вынуть птицу из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки сала и ломтики чеснока. Обвязать полутушки шпагатом, подвесить для просушки в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 2–3 ч. Коптить при температуре 90–100 С, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Через 2–3 ч температуру следует снизить до 50–60 С и коптить до готовности.

Копченая утка (гусь)

1 тушка утки или небольшого гуся; для рассола: на 1 кг птицы

1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 2 г душистого перца, 2 г лаврового листа, 2 г молотого черного перца

Очистить тушку от мелких перьев и волосков, промыть снаружи и внутри, тщательно натереть солью, положить в емкость с крышкой и поставить в холодильник или холодное помещение на 3–4 дня. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить. Птицу залить рассолом, чтобы она была покрыта жидкостью полностью, выдержать в холодном помещении 2–3 дня. Затем вынуть из рассола и подвесить для просушки в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 3–4 ч. Коптить 3–5 ч при температуре 70–80 С, затем еще 10–13 ч при температуре 50–60 С (гусиную тушку нужно коптить на 2–3 ч дольше, чем утиную). Готовые тушки немного подсушить (2–3 ч), хранить в холодном месте.

Копченые куриные окорочка со специями

1 кг окорочков, 15 г чеснока, соль, 15 г смеси специй для курицы

Окорочка тщательно вымыть и обсушить. Смешать соль и специи, натереть окорочка со всех сторон. Сделать в мясе неглубокие надрезы и положить в них кусочки чеснока. Уложить окорочка в емкость с крышкой и поставить в холодильник на 12–15 часов. Соленые окорочка обтереть салфеткой, коптить при температуре 80 С в течение 1 ч, затем немного снизить температуру и коптить до готовности.

Копченый карп

2–2,5 кг карпа (3–4 рыбы), соль, перец, молотый имбирь, шалфей

Карпа вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры, тщательно прополоскать в проточной воде и обсушить. Смешать соль, перец, специи, тщательно натереть рыбу снаружи и внутри. Уложить рыбу в емкость для засолки, накрыть крышкой, поставить на 2 ч в холодильник. Затем рыбу вынуть, обтереть бумажным полотенцем, разложить на чистой ткани и дать подсохнуть 30–40 мин. Карпов нужно коптить на решетке, разложив на расстоянии 4–6 см друг от друга. Коптить при температуре 80–90 С в течение 25–35 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала копчения открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Карп копченый с травами

2–2,5 кг карпа (3–4 рыбы), соль, укроп, петрушка, базилик, шалфей, молотый черный перец, 5–6 г чеснока

Рыбу вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры. Тщательно промыть снаружи и внутри проточной водой, вытереть и дать обсохнуть. В блендере или с помощью мясорубки измельчить зелень и чеснок, всыпать в получившуюся массу соль и перец. Натереть тушки внутри и снаружи, уложить в посуду с крышкой и поставить на 2,5 ч в холодильник. Затем очистить рыбу от травяной смеси, обтереть бумажными салфетками и дать просохнуть в течение 40 мин. Коптить карпов на решетке, уложив на расстоянии 3–5 см друг от друга, при температуре 80 С в течение 30 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала копчения открыть крышку коптильни и выпустить пар. Хранить рыбу в холодильнике не более 3 дней.

Копченая горбуша

4 кг горбуши, 150 г соли, 20 г сахара, 15 г чеснока, 3 г молотого красного перца, 3 г молотого черного перца, базилик, молотые семена горчицы, паприка, лавровый лист

Горбушу вымыть, очистить, разрезать брюшко, удалить внутренности и вырезать жабры. Если у рыбы толстая спинка, на ней следует острым ножом сделать неглубокие диагональные надрезы. Рыбу натереть солью снаружи и внутри, в каждую тушку вложить лавровый лист, поставить в холодильник на 30 мин. Чеснок пропустить через пресс, добавить специи и сахар. Смазать рыбу снаружи и внутри, положить в полиэтиленовый пакет и держать в холодильнике 30–40 ч. Просоленную рыбу сполоснуть в проточной воде, обсушить в течение 30–40 мин, выложить на решетку коптильни. Коптить 10–15 мин при температуре 110 С, затем снизить температуру до 90–100 С, добавить к дровам дубовые опилки и веточки шалфея. Коптить крупную рыбу 1,5–2 ч, небольшую – 50–70 мин. В процессе копчения тушки переворачивать каждые 20–30 минут.

Лосось с укропом

3–4 кг лосося, соль, сахар, молотый черный перец, душистый перец, укроп

Рыбу вымыть, очистить, с помощью крупной соли удалить слизь с кожи, отрезать хвост и голову, срезать филе и очистить каждую филейную часть от костей. Одно филе положить на поднос или доску кожей вниз. Смешать соль, сахар, перец, мелко нарезанный укроп, смазать филе. Накрыть вторым филе кожей вверх. Сверху уложить другую доску, на ней равномерно разместить гнет, поставить в прохладное место (8–10 С) на 24 ч. Затем половинки лосося очистить от посолочной смеси, обтереть салфеткой, дать просохнуть в течение 30 мин, уложить кожей на

решетку коптильни. Коптить при температуре 60 С в течение 2–2,5 ч, добавляя к опилкам ягоды можжевельника и сухие веточки розмарина.

Копченый лосось с лимоном

5–6,5 кг лосося (2 рыбы), 150–200 г лимонов, оливковое масло, 10–15 г зеленого чая с жасмином, соль, молотый черный перец

Рыбу вымыть, очистить, разрезать брюшко и удалить внутренности. Тщательно промыть тушки внутри и снаружи в проточной воде. Натереть рыбу смесью соли и перца. Лимоны нарезать полукружками, наполнить тушки, уложить в емкость для запекания, залить оливковым маслом, поставить в умеренно разогретую духовку и запекать около 20 мин. Затем аккуратно переложить рыбу на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Когда рыба остынет, уложить ее на решетку коптильни, к дровам или опилкам добавить сухой зеленый чай с жасмином и коптить рыбу в густом дыму примерно 10 мин при температуре 80 С. Такая рыба не подлежит длительному хранению.

Копченая форель со специями

1,5–2 кг форели (1 рыба), соль, сахар, перец, кориандр, зелень укропа и петрушки

Для копчения этой рыбы лучше всего использовать дрова из ольхи. Рыбу вымыть, очистить, кожу выскоблить с помощью крупной соли. Выпотрошить, отрезать голову и хвост, вымыть снаружи и внутри и просушить. Снять с рыбы филе, удалить мелкие кости. Смешать соль, сахар, специи и измельченные травы, тщательно натереть каждое филе. Сложить половинки друг на друга кожей наружу, уложить на одну доску, накрыть другой, установить гнет и поставить в прохладное место на 24 ч. Просоленное филе обтереть салфеткой, выложить кожей вниз на решетку в коптильне, коптить в плотном дыму при температуре 60–70 С в течение 2 ч. К дровам по желанию можно добавить несколько веточек мяты или ягод можжевельника.

Копченый карп натуральный

2 кг карпа (3–4 рыбы); для посолочной смеси: соль, петрушка или укроп по вкусу

Рыбу вымыть, очистить, обтереть, сделать надрез на брюшке, удалить внутренности и жабры. Немного зелени мелко нарезать, смешать с солью и этой массой натереть рыбу снаружи и внутри. Уложить в эмалированную емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 ч. Затем рыбу вынуть, обтереть посолочную смесь салфеткой и просушить в прохладном

помещении в течение 30–40 мин. Уложить карпов на решетку в коптильне на расстоянии 3–5 см друг от друга, коптить 30 мин при температуре 80–90 С. После 10 мин копчения открыть коптильню и выпустить пар. Рыба не подлежит длительному хранению.

Копченый карп с овощами

500–700 г карпа (1 рыба), капуста, лук, майонез, молотый черный перец, кориандр, душистый перец, соль

Карпа вымыть, очистить, через разрез в брюшке удалить внутренности, вырезать жабры. Рыбу тщательно вымыть, обсушить, натереть снаружи и внутри солью и положить для засолки в холодильник на 4 ч. Затем соль осторожно смыть, рыбу просушить в течение 30–40 мин. Мелко нашинковать капусту и лук, добавить специи и немного майонеза, перемешать и наполнить брюшко рыбы овощной смесью. Фаршированного карпа уложить на решетку и коптить при температуре 100–110 С в течение 30–40 мин. Через 10 мин копчения выпустить из коптильни пар, через 20 мин – перевернуть рыбу на другой бок. Рыба не подлежит хранению более 30 часов.

Копченая пряная щука

3 кг щуки, 60 г соли крупного помола, измельченный укроп, тимьян, фенхель, душистый перец, тмин

Свежую рыбу вымыть, очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры и тщательно промыть в проточной воде. Смешать соль, специи и измельченный укроп, тщательно натереть рыбу снаружи и внутри. Положить щуку в емкость для засолки и поставить в прохладное место на 2–3 ч. После посола рыбу сполоснуть, обтереть и дать просохнуть в прохладном хорошо проветриваемом помещении в течение 2–2,5 ч. Для копчения рыбы желательно использовать ольху, тополь, бук и добавить к дровам несколько ягод можжевельника. Небольшие тушки положить на решетку, крупные – подвесить в коптильне и коптить при температуре 110 С в течение 70–80 мин, затем снизить температуру до 40–50 С и коптить еще около 40–45 мин. Копченую щуку можно хранить в холодильнике не более 2–3 дней.

Копченый сом натуральный

Сом (5 кг), 750 г соли

Сома тщательно вымыть, очистить кожу, сделать на брюхе длинный разрез острым ножом, удалить внутренности и жабры. Особенно осторожно вырезать желчный пузырь. Отрезать хвост и

срезать часть брюшины, захватывая немного мясо с боков. Рыбу нарезать поперечными кусками шириной 5–6 см, уложить их в емкость для засолки горизонтально и пересыпать солью. Каждый слой рыбы также пересыпать солью. Сверху накрыть рыбу кусками брюшины, засыпать солью, положить доску и установить гнет. Поставить в холодное место для засолки на 1–2 дня. Затем рыбу вымыть, кожу поскоблить обратной стороной ножа, подвесить для просушки в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 36–48 ч. Когда кожа затвердеет, рыба готова к копчению. Коптить при температуре 120–140 С до готовности.

Копченый палтус со специями

3 кг палтуса; для посолочной смеси: 150 г соли, черный и душистый перец, петрушка, кориандр

Палтуса сполоснуть, очистить, удалить внутренности и жабры, тщательно вымыть снаружи и внутри. Рыбу просушить в течение 30–40 мин и нарезать кусками шириной около 3 см. Смешать соль, специи, измельченную петрушку, тщательно натереть каждый кусок рыбы, уложить в емкость для засолки, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на 30–40 ч. Затем рыбу очистить от посолочной смеси, обсушить в течение 1 ч и коптить при температуре 150–180 С в течение 25–40 мин. Готовую рыбу просушить в прохладном помещении в течение 40 мин. Рыба не подлежит хранению более 2–3 дней.

Копченый лещ со специями

Лещ; для посолочной смеси: соль, черный и душистый перец, лавровый лист, розмарин, мята, шалфей

Для копчения рекомендуется использовать дрова из ольхи и осины, можно добавить немного опилок березы и рябины. Рыбу сполоснуть, очистить, разрезать брюшко и выпотрошить, удалить жабры. Тщательно вымыть и обсушить. Из соли и специй приготовить посолочную смесь, натереть леща внутри и снаружи, оставить для засолки в прохладном месте на 30 мин. Затем обтереть посолочную смесь, рыбу уложить на решетку коптильни и готовить при температуре 80–100 С около 25–30 мин (для рыбы весом около 1 кг). Готовую рыбу немного просушить и хранить в холодильнике.

Копченая фаршированная камбала

500–700 г камбалы (1 рыба), 30 г сала, лимонный сок, петрушка; для рассола: 1 л воды, 40 г соли крупного помола, 15 г сахара, 30 мл уксуса

Камбалу вымыть, окунуть в горячую воду на несколько

секунд, чтобы удалить костные чешуйки на коже, выпотрошить, отрезать голову и плавники. Рыбу промыть снаружи и внутри, обсушить. Приготовить фарш. Сало без кожи нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченной зеленью и лимонным соком, наполнить брюшко рыбы. В воду добавить соль и сахар, довести до кипения, снять с огня, влить уксус и остудить. Готовым рассолом залить рыбу, накрыть крышкой и поставить для засолки в холодильник на 2 дня. Затем рыбу сполоснуть в воде, обсушить, коптить при температуре 120–140 С 20–30 минут.

Копченая скумбрия натуральная

1–1,3 кг скумбрии (3–4 рыбы), соль крупного помола

Свежую скумбрию вымыть, очистить, разрезать брюшко и удалить внутренности, а также вырезать жабры. Рыбу вымыть внутри и снаружи, обсушить, натереть солью, дать полежать 20–30 мин в прохладном месте. Затем нанизать скумбрию за голову на жерди и подвесить в коптильне так, чтобы жерди были под наклоном. Коптить скумбрию при температуре 110–130 С в течение 35–45 мин, в зависимости от размера рыбы. Готовая скумбрия должна быть золотистого цвета. Рыбу можно еще немного присолить и подвесить для просушки в прохладном месте на 1 час.

Копченая сельдь со специями

Сельдь; для посолочной смеси: соль, молотый черный и душистый перец, паприка, сухая петрушка и укроп

Свежую сельдь вымыть и обсушить, голову отрезать. Сделать глубокий надрез вдоль позвоночника до брюшной полости и через спину удалить внутренности. Хребтовую кость вырезать, вынуть ребра. Рыбу промыть снаружи и внутри, распластать, обсушить. Из соли, специй и сухих трав приготовить посолочную смесь и натереть ею рыбу со всех сторон, положить в емкость для засолки и выдержать в прохладном месте 2–3 ч. Затем сельдь сполоснуть, дать обсохнуть в течение 3–4 ч. Коптить при температуре 100 С в течение 12 ч. Рыба должна стать золотистого цвета.

Копченая рыба по-походному

3 кг карпов или крупных карасей, 3 ст. л. соли, черный и душистый перец по вкусу

Рыбу вымыть, отчистить чешую от загрязнений, разрезать брюшко и удалить внутренности, а также жабры. Натереть тушки снаружи и внутри смесью соли и специй, оставить в прохладном месте для засолки на 2–3 ч. Затем рыбу сполоснуть, просушить в

хорошо проветриваемом месте в течение 1–1,5 ч. В костер подбросить ветки ольхи и осины, а также листья этих деревьев, чтобы пошел густой дым. Тушки нанизать на металлические или деревянные пруты и подвесить на расстоянии 70–100 см от костра. Рыба будет готова через 1,5–3 ч, в зависимости от размера. Каждые 20 мин ее нужно переворачивать. Готовая рыба должна иметь золотисто-бронзовый цвет и приятный вкус. Хранению не подлежит.

Копченая горбуша с чесноком и горчицей

4 кг горбуши, 150 г соли, 15 г сахара, 60 г чеснока, молотый красный и черный перец, сухой базилик, целые зерна горчицы, зелень петрушки и укропа

Рыбу вымыть, очистить от чешуи, разрезать брюшко и удалить внутренности, а также жабры. У тушек с мясистой спинкой сделать на спинке неглубокие диагональные надрезы. Каждую тушку натереть солью со всех сторон, вложить внутрь веточки зелени и пластинки чеснока. Смешать соль, сахар, специи, добавить несколько капель воды или оливкового масла и смазать каждую тушку снаружи и внутри. Рыбу уложить в эмалированную или стеклянную посуду, плотно накрыть крышкой или завязать пищевой пленкой и поставить в прохладное место на 30–36 ч. Просоленную рыбу сполоснуть, высушить в прохладном хорошо проветриваемом месте. Коптить 15 мин при температуре 120 С, через 10 мин после начала копчения рыбу перевернуть. Затем снизить температуру до 80–90 С и коптить 50–100 мин, в зависимости от размера.

Копченая горбуша с зеленью и лимоном

4 кг горбуши, 150 г соли, 20 г сахара, 200 г лимона, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 10 г зерен горчицы, лавровый лист

Свежую или свежеразмороженную рыбу вымыть, очистить от чешуи, выпотрошить через брюшко и удалить жабры. У мясистых тушек сделать небольшие параллельные надрезы на спине. Смешать соль и сахар, натереть каждую рыбу снаружи и внутри. Зелень измельчить в блендере или пропустить через мясорубку, добавить свежевыжатый лимонный сок, горчицу, смазать горбушу снаружи и внутри, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 28–36 ч. Затем рыбу сполоснуть, подвялить в хорошо проветриваемом помещении в течение 1 ч. Коптить 10–15 мин при температуре 110 С, затем снизить температуру до 90 С и коптить до готовности, в зависимости от размера, 50–110 минут.

Копченые мидии

500 г свежих мидий, 50–60 г чеснока, зелень, 100 мл растительного масла без запаха; для рассола: 20 г соли, цедра 100 г лимона, 2 лавровых листа, 3 г молотого черного перца

Мидии прополоснуть и подсушить. В воду добавить соль, довести до кипения, добавить цедру лимона, лавровый лист и перец, варить 2 мин, затем опустить в рассол мидии. Варить при сильном кипении 20 мин, пока не откроются раковины. Мидии вынуть из воды, удалить у каждой одну створку. В оставшуюся створку с моллюском влить немного масла. Уложить мидии плотными рядами на решетку в коптильне. Коптить при температуре 70–80 С в густом дыму 10–15 мин. Готовить заправку рекомендуется из соевого соуса, лимонного сока, измельченного укропа и чеснока.

Копченые креветки

500 г креветок, 20 г соли, 100 г сливочного масла

Креветки сполоснуть, смазать каждую мягким сливочным маслом, положить на решетку коптильни и коптить при температуре 90–100 С в течение 1–2 ч, в зависимости от размера. У готовых креветок мякоть брюшка должна быть плотной, немного упругой. Готовые креветки повторно смазать маслом и посолить. Для копчения рекомендуется использовать дрова из ольхи, осины и рябины, для аромата можно добавить листья эвкалипта, малины или черной смородины.

Копченые кальмары

500 г кальмаров, 20 г соли, 3 г сахара, 3 г смеси специй

Кальмаров вымыть, удалить головы, внутренности и пленки, отварить в подсоленной воде в течение 2–3 мин. Затем вынуть из воды, остудить, нарезать кольцами шириной 1–1,5 см. Смешать соль, сахар и специи, запанировать кольца кальмаров и уложить на решетку в коптильне. Коптить 15–20 мин при температуре 80 С.

Копченый толстолобик пряный

1–1,3 кг толстолобика (1 рыба), 50 г чеснока, 5 г смеси перцев, 5 г сухой петрушки, лавровый лист, соль

Рыбу вымыть, очистить, разрезать брюшко и удалить внутренности, а также вырезать жабры. Соль соединить со смесью перцев, сухой петрушкой, измельченным лавровым листом и чесноком. Натереть рыбу снаружи и внутри, а также под жабрами, завернуть в пищевую пленку и выдержать в прохладном месте 4 ч. Обтереть рыбу салфеткой, подвесить на 2 ч в прохладном месте для просушки. Коптить при температуре 75–95 С до готовности,

около 45 минут.

Копченый малосольный лосось

3–3,5 кг лосося (2 тушки), 200 г лимона, 60–80 г соли, оливковое масло, молотый черный перец, розмарин, ягоды можжевельника, фенхель

Тушки лосося вымыть, очистить, разрезать брюшко и удалить внутренности, вырезать жабры. Лимон пропустить через мясорубку, смешать с солью, перцем, оливковым маслом, смазать рыбу снаружи и внутри и запекать в духовке около 20 мин. Затем маринад счистить, а рыбу выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. На дно коптильни насыпать опилки, добавить ягоды можжевельника, веточки розмарина и по желанию – заварку зеленого чая. Коптить рыбу 10–15 мин. Хранить в холодильнике не более суток.

Копченая камбала

350–500 г камбалы (1 рыба), 1 л воды, 50 г крупной соли, 15 г сахара, 30–40 мл уксуса, лимонный сок, зелень петрушки

Камбалу вымыть, опустить в почти кипящую воду, чтобы легче удалить костяные бляшки с кожи. Затем отрезать голову, разрезать брюшко, выпотрошить и удалить плавники. Смешать измельченную петрушку с лимонным соком, наполнить брюшко и натереть смесью рыбу снаружи. Из воды, соли, сахара сварить рассол, немного остудить, влить уксус, перемешать и залить рассолом рыбу. Выдержать в прохладном месте 2 дня. Затем камбалу сполоснуть в прохладной воде, дать просохнуть, уложить на решетку и коптить 15–20 мин при температуре 130–150 С.

Копченый палтус с тимьяном

Палтус; для посолочной смеси: на 1 кг рыбы 50 г соли, тимьян

Рыбу тщательно промыть, выпотрошить, удалить голову, хвост и плавники. Тушку нарезать кусками толщиной около 3 см. Смешать соль с измельченным тимьяном (сухим или свежим), натереть каждый кусок рыбы, уложить в емкость для засолки и поставить в прохладное место на 1–2 дня. Засоленную рыбу сполоснуть в проточной воде, выложить куски на решетку и коптить при температуре 120–140 С около 40 мин. В процессе копчения куски перевернуть. К дровам или опилкам можно добавить веточки тимьяна.

Копченый сом пикантный

Сом; для посолочной смеси: на 1 кг рыбы 150 г соли, 5 г базилика, 5 г полыни, 3 г молотого черного перца

Сома вымыть, осторожно разрезать брюхо и удалить внутренности максимально аккуратно, чтобы не повредить желчный пузырь. Отрезать хвост, срезать тонкий край брюшины. Тушку нарезать кусками шириной 6–7 см. Смешать соль, перец и травы, натереть каждый кусок со всех сторон, уложить в емкость для засолки, установить сверху гнет и поставить в прохладное место на засолку (3–4 дня). Затем вынуть из рассола, выскоблить кожу, промыть в проточной воде и обсушить. Подвесить куски на просушку в хорошо проветриваемом месте на 24–48 ч. Когда кожа станет твердой, разместить куски сома в коптильне так, чтобы они не соприкасались, коптить при температуре 80–100 С до готовности.

Балык из осетра

Спинки осетра без кожи; для посолочной смеси: соль, сахар, укроп, семена фенхеля

Спинки осетра вымыть и просушить. Смешать соль с небольшим количеством сахара, щепоткой фенхеля и укропа (специи следует класть умеренно, чтобы не перебить натуральный вкус рыбы). Натереть рыбу посолочной смесью, уложить в емкость для засолки, накрыть деревянным кругом, установить гнет и выдержать в прохладном месте 4–5 дней. Затем вынуть спинки из рассола, обтереть, перевязать шпагатом и подвесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении для вяления на 5–6 ч. Коптить при температуре 90–110 С до готовности.

Копченая щука с тмином

1,5–2,5 кг щуки (1 рыба); для посолочной смеси: на 1 кг рыбы 20 г соли, 5 г тмина, 3 г семян фенхеля, 5–6 г свежего укропа, 3 г лимонной цедры

Щуку вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и плавники. Тушку тщательно вымыть в проточной воде и обсушить. Приготовить из соли, специй, измельченного укропа и цедры посолочную смесь. Тщательно натереть рыбу снаружи и внутри, положить в холодное место для засолки на 3–4 ч. Затем рыбу очистить от соли и специй, сполоснуть и подвесить для просушки в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 1 ч. Для копчения щуки лучше использовать дрова из ольхи, осины, тополя. Можно добавить несколько веточек полыни и ягоды можжевельника. Коптить щуку первые 20–30 мин при температуре 90–110 С, затем открыть коптильню, выпустить пар и коптить рыбу до готовности – около 1,5–2 ч. У готовой рыбы плавники у основания белые, а не стекловидные, мясо мягкое, с

приятным вкусом и запахом.

Копченая форель с лимоном

500–600 г форели (1 рыба), 30 г соли, 5 г сахара, 10 г цедры лимона, 20 мл сока лимона, 5 г сухого укропа

Рыбу сполоснуть, разрезать брюшко и удалить внутренности, отрезать голову, плавники и хвост. Разрезать тушку вдоль хребта на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Получившееся филе тщательно вымыть и обсушить. Филе уложить в емкость для засолки кожей вниз, посыпать смесью соли, сахара, лимонной цедры и укропа, сбрызнуть лимонным соком и оставить мариноваться в прохладном месте на 24 ч. Затем обтереть филе салфеткой, немного просушить, уложить кожей вниз на решетку для копчения и коптить в плотном дыму при температуре 80 С в течение 1,5–2 ч. У готовой рыбы спинной плавник приобретает белый цвет.

Копченая слабосоленая форель с можжевельником

4–4,5 кг форели, 15 л воды, 150 г соли, 3 г молотого душистого перца, 10 г ягод можжевельника, зелень по вкусу

Форель вымыть, выпотрошить, отрезать голову, хвост и плавники. Разрезать рыбу вдоль по позвоночнику, удалить хребет и крупные реберные кости – получится два филе с кожей. Филе сполоснуть и обсушить. В горячей воде растворить соль, добавить перец и ягоды можжевельника, остудить рассол до комнатной температуры и залить рыбу. Выдержать форель в рассоле 12 ч, затем вынуть, обтереть салфеткой. Коптить при температуре 110–130 С в течение 30–40 мин. Такая рыба не подлежит длительному хранению.

Копченая мойва

600 г мойвы; для рассола: 50–60 г соли, душистый и черный перец, 40 г чеснока, 30 мл лимонного сока

Мойву среднего размера тщательно промыть, потрошить – по желанию. Из 1 л воды, соли и специй приготовить рассол, влить лимонный сок, добавить пропущенный через пресс чеснок. Мойву залить рассолом и выдержать в прохладном месте 24–36 ч. Затем обсушить, нанизать на прут и подвесить для просушивания в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 4–5 ч. Рыбу выложить на решетку в коптильне, чтобы тушки не соприкасались, коптить первые 10 мин при температуре 100 С, затем убавить температуру до 80–90 С и коптить до готовности.

Копченая кета

500 г кеты (1 рыба); для посолочной смеси: 40–50 г соли, 5 г сахара, 30 мл лимонного сока, 50 г укропа

Кету промыть в проточной воде, выпотрошить, удалить голову, хвост и плавники. Голову можно оставить, но тогда следует удалить жабры. Вынуть крупные кости (хребет) и очистить от чешуи. Смешать соль, сахар, очень мелко нарезанный укроп, лимонный сок и тщательно смазать рыбу снаружи и внутри. Завернуть тушку в пленку, положить в прохладное место на 24–36 ч. Затем подвесить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией, подвялить в течение 3–5 ч. Коптить при температуре 100–120 С до готовности. У готовой рыбы плавники белого цвета.

Копченый сазан с луком и чесноком

400–500 г сазана (1 рыба); для посолочной смеси: 20 г соли, 50 г чеснока, 150 г лука, молотый черный перец, зелень укропа

Рыбу вымыть, очистить, удалить внутренности и жабры, обрезать плавники и хвост. Тушку тщательно прополоскать и обсушить. Пропустить через мясорубку лук, чеснок и укроп, добавить соль и перец, смазать рыбу и оставить мариноваться на 2–3 ч. Сполоснуть сазана в воде, подвесить для просушки на 1–2 ч. Коптить при температуре 100–110 С в течение 30–40 мин. Через 10 мин копчения выпустить из коптильни пар. Рыбу хранить в холодильнике не более суток.

Твердый копченый сыр

Кусок или головка сыра (300–400 г)

Сыр в оболочке обернуть салфетками в 3–4 слоя, уложить в полотняный мешочек, подвесить в коптильне с температурой около 50 С и густым дымом на 35–40 с. Готовый сыр имеет матово-золотистый цвет и только немного мягкий снаружи. Сыр вынуть из мешочка, снять оболочку, завернуть в пергамент и уложить на сутки в холодильник, чтобы ароматические вещества из наружного слоя проникли внутрь сыра.

Твердый копченый сыр с тмином

Кусок или головка твердого сыра (400–450 г), 10 г тмина

Твердый сыр выдержать в тепле 30 мин, очистить от оболочки, запанировать в тмине, завернуть в бумажную салфетку, уложить в полотняный мешочек и подвесить в коптильне. Коптить в густом дыму при температуре 40 С в течение 35–50 с. Затем сыр вынуть из мешочка, снять салфетку, положить в холодильник на 10–12 ч, чтобы специи, вплавившиеся в поверхность куска, отдали аромат сыру.

Твердый копченый сыр с травами

Твердый сыр (350–450 г), 20 г смеси прованских трав

Сыр выдержать в теплом месте около 30 мин, снять оболочку, запанировать в измельченных прованских травах. Завернуть сыр в марлю или салфетку, уложить в полотняный мешочек, подвесить в коптильне. Коптить 30–40 с в густом дыму при температуре 35 С. Затем вынуть, снять салфетку, положить на 18–24 ч в холодильник, чтобы сыр лучше пропитался ароматом трав.

Твердый копченый сыр «Ореховый»

Твердый сыр (350–450 г), 100 г очищенных ядер грецких орехов или миндаля

Сыр очистить от оболочки, дать постоять при температуре 28–30 С около 30 мин. Грецкие орехи или миндаль подсушить на сковороде, удалить шелуху, подробить не слишком мелко. Запанировать сыр в орехах, придавив их руками, обернуть салфеткой и уложить в полотняный мешочек. Коптить, подвесив в мешочке, в густом дыму при температуре 35 С в течение 40–60 с. Затем вынуть сыр из мешочка, развернуть салфетку и поместить в холодильник на 12–16 часов.

Твердый копченый сыр с базиликом

Твердый сыр (500–700 г – головка или кусок), сухой зеленый и фиолетовый базилик

Сыр очистить от оболочки, выдержать 30 мин при температуре 30 С, запанировать в измельченном базилике. Обернуть сыр салфеткой, положить в мешочек из редкой ткани и подвесить на крюк в коптильне. Коптить при температуре 16–20 С около 2 ч. К тлеющим опилкам можно добавить веточки базилика и семена кориандра. Готовый сыр развернуть и положить на 10–12 ч в холодильник.

Фруктово-сырная закуска с дымком

300 г плавленого сыра, 70 мл апельсинового сока, 100 г яблок, 15 г сахара

Плавленый сыр без добавок нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Добавить к массе апельсиновый сок, перемешать. Яблоко, очищенное от кожуры и сердцевины, натереть на средней терке, добавить к сыру, перемешать еще раз. Массу уложить в пакетик из пергамента, положить пакетик в полотняный мешочек, подвесить в коптильне и коптить 3 мин при средней температуре. Готовую массу подавать в креманке как

десерт, мазать на гренки или печенье. Можно посыпать сахаром или дробленными орехами.

Сырный рулет к кофе

250 г твердого сыра, 80–100 г мягкого сливочного сыра, 60 г кураги, 5 г ванильного сахара, молотый кардамон и корица по вкусу

Твердый и мягкий сыр натереть на терке, перемешать. Курагу промыть, залить кипятком, выдержать 5 мин. Затем курагу немного обсушить и мелко нарезать. Добавить к сыру измельченную курагу, ванильный сахар, кардамон, корицу, перемешать. Лист фольги сложить вдвое, загнуть края и сформировать невысокие бортики. Высыпать на лист смесь сыров и кураги, разровнять, поставить на решетку в коптильне и коптить около 30 мин при температуре 50–60 С. В опилки для ароматизации дыма можно добавить стручки кардамона и веточки мяты. Сыру дать немного остыть на листе фольги, затем горячий пласт свернуть рулетом как можно плотнее, обернуть фольгой и положить в холодильник на 5–6 часов.

Подкопченный твердый сыр

Небольшая головка твердого сыра

Сыр обернуть салфетками в 3–4 слоя, насадить на металлический крюк и подвесить в коптильне. Коптить сыр около 40 с, развернуть и положить на 20 ч в холодильник. В тлеющие опилки желательно добавить веточки мяты, орегано, семена кардамона или тмина.

Сырный рулет с пряностями

Твердый сыр, тмин, розмарин, кориандр, базилик, молотая сладкая паприка

Сыр натереть на крупной терке, добавить все специи, кроме паприки, перемешать. Из сложенного вдвое листа фольги сформировать прямоугольный лоток, приподняв края в виде бортиков и защипнув углы. Высыпать на фольгу сыр с пряностями, поставить в коптильню на решетку и коптить 20–30 мин, пока сыр не расплавится в однородную массу. Вынуть «противень» из фольги, сыр остудить 1–2 мин и теплым свернуть в рулет. Рулет запанировать в паприке, завернуть в фольгу или пергамент и положить в холодильник на 2–3 часа.

Копченые шарики из сыра

300 г сливочного сыра, 80 г лимона, 120 г апельсинов, 150–200 г белого батона

Мягкий сливочный сыр, напоминающий по консистенции

густую сметану, выложить в кулек из пергамента, уложить его в мешочек и коптить в густом дыму 2–3 мин. Из цитрусовых отжать сок, смешать. У батона срезать корку, из мякиша скатать шарики размером с вишню, сначала быстро обмакнуть в смесь соков, а потом – в подкопченную сырную массу. Уложить шарики на блюдо и сразу поставить в холодильник, чтобы сыр немного застыл.

Сырный рулет с чесноком

Твердый острый сыр, чеснок, пряные травы

Твердый сыр натереть на крупной терке, добавить измельченные пряные травы и перемешать. Лист фольги сложить вдвое, ровным слоем рассыпать по нему тертый сыр со специями, сформировать из фольги бортики. Уложить получившуюся форму на решетку в коптильне и коптить 20–30 мин, пока сыр не расплавится. Чеснок пропустить через пресс, смазать горячий пласт сыра и сразу свернуть рулетом. Рулет завернуть в фольгу и положить на 15–20 мин в холодильник.

Копченый соленый сыр

Соленый сыр (кавказский или итальянский), травы по вкусу

Сыр нарезать кусочками по 100–200 г, по желанию присыпать специями и травами, уложить каждый ломтик в полотняный мешочек и подвесить в коптильне. Коптить 2–3 мин при температуре 50 С. Готовый сыр будет серовато-желтого оттенка, соленый, с приятным специфическим запахом. Обычно такой сыр крошат и добавляют в салаты, горячие и холодные блюда или подают в отдельной салатнице, чтобы гости могли сдобрить блюдо на свой вкус.

Копченые баклажаны или кабачки

Небольшие баклажаны или кабачки с нежной мякотью, соль

Овощи вымыть, отрезать плодоножку, обсушить, разрезать вдоль на 2 половинки или нарезать кружками. Посыпать овощи солью, установить сверху пресс и оставить в прохладном месте на 3 ч. Слить выделившийся сок, каждый ломтик обтереть салфеткой, уложить на застеленную пергаментом решетку коптильни. Коптить при температуре 50–55–65 С около 8–10 ч, коптильню 2–3 раза открыть, чтобы выпустить пар. Готовые овощи немного просушить и хранить в сухом прохладном месте.

Копченые грецкие орехи

Очищенные ядра грецких орехов, соль

Ядра очистить от перегородок, уложить на застеленную

пергаментом решетку коптильни, по желанию присыпать солью и коптить при температуре 70–80 С до желаемой степени копчености. Копченые орехи – хорошая закуска к пиву, добавка к салатам, холодным и горячим закускам, мясу.

Копченые цукаты из моркови

3 кг моркови; для сиропа: 600–700 мл воды, 80 г меда, 2 бутона гвоздики,Sпалочки корицы

Морковь вымыть, очистить, нарезать брусочками. Из воды, меда и специй приготовить сироп, вскипятить, снять с огня. В теплый сироп уложить морковь на 5–6 ч. Затем выложить морковь в один слой на покрытую пергаментом решетку коптильни, коптить при температуре 70 С до готовности.

Копченые сливы или абрикосы

Спелые сливы или абрикосы с плотной мякотью

Плоды вымыть, обсушить, разделить по бороздке на 2 половинки и удалить косточки. Уложить половинки срезом вниз на ткань и дать немного стечь соку. Затем переложить половинки фруктов на застеленную пергаментом решетку коптильни и коптить 3–4 ч при температуре 70 С.

Копченый лук

Луковицы среднего размера весом около 50 г; для маринада: уксус, соль, сахар, зерновая горчица

Лук очистить от шелухи, опустить на 2 мин в горячую воду. Приготовить из воды, уксуса, соли и сахара (2:1), зерновой горчицы маринад, уложить в него лук и мариновать 2–3 ч. Затем лук обсушить, выложить на застеленную пергаментом решетку коптильни и коптить при температуре 50–60 С до готовности – пока лук не станет полностью мягким. Копченый лук можно использовать как закуску, дополнение к салатам, соусам, горячим блюдам.

Копченые шампиньоны

500 г шампиньонов, 100 мл оливкового масла, соль, молотый черный перец, базилик, орегано

Шампиньоны среднего размера вымыть, обтереть салфеткой, уложить в емкость для маринования, залить оливковым маслом, посолить, поперчить, добавить пряные травы, перемешать, накрыть крышкой и оставить мариноваться на 1 ч. Затем выложить грибы на застеленную пергаментом решетку коптильни, коптить 40–60 мин при средней температуре.

Копченые яблоки

Яблоки с плотной сладкой мякотью, корица и молотый кардамон по вкусу

Яблоки вымыть, обсушить, нарезать дольками, присыпать специями и дать немного просохнуть в хорошо проветриваемом месте в течение 1–2 ч. Затем переложить яблоки на застеленную пергаментом решетку коптильни, коптить при температуре 60–70 С до готовности.

Медовые копченые орехи

800 г грецких орехов, 200 г меда, свежая мята

Грецкие орехи очистить от скорлупы, перегородок, аккуратно вынуть ядра. Уложить на решетку коптильни мяту, на ней разложить ядра орехов и коптить около 6 ч при температуре 45–55 С. Мед прогреть, не допуская кипения. Готовые орехи переложить в стеклянную или эмалированную миску, залить горячим медом, перемешать, выдержать 2–3 ч, затем переложить на пергамент и подсушить в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе.

Копченый топинамбур

1 кг клубней топинамбура, 4–5 г корицы, 60–80 г чеснока, молотый черный перец, соль

Клубни топинамбура промыть, обрезать выросты, корешки, удалить кожицу. Смешать соль, перец, пропущенный через пресс чеснок и корицу, натереть каждый корнеплод и оставить мариноваться в течение 30–40 мин. Выложить на решетку коптильни, покрытую пергаментом, и коптить при температуре 70–80 С около 2 часов.

Холодное копчение

Сырокопченый окорок

Окорок с передней или задней части туши без ножек и шкурок с небольшим количеством подкожного сала (до 3 см); для посолочной смеси: соль, сахар, аскорбиновая кислота

Окорок вымыть, затем острым ножом сделать продольный разрез по бедренной кости, удалить тазовую, бедренную и крестцовую кости с сухожилиями так, чтобы мясо осталось одним пластом. Масса мясного пласта не должна превышать 7 кг. Приготовить посолочную смесь в количестве 4–5 % от массы мяса. Она должна состоять на 96–97 % из соли и на 3–4 % из сахара. Мясо тщательно натереть со всех сторон посолочной смесью, уложить в емкость для засолки, придавить гнетом и

оставить просаливаться на 2–3 дня при температуре 4 С. Затем влить в емкость 12 %-й рассол с добавлением 0,7 % аскорбиновой кислоты от общей массы рассола. Рассол должен полностью покрывать мясо. Выдержать окорок в рассоле 10–15 дней, затем вынуть и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 суток. Соленое мясо вымыть, обсушить, подвесить в коптильне и обрабатывать густым дымом при температуре 30 С 3–5 ч каждый день в течение 6–8 суток. Для копчения использовать дуб, бук или облепиху. В промежутках между копчением хранить окорок в холодильнике. Готовый окорок можно хранить в сухом холодном помещении до 60 дней.

Копченые свиные ножки

5 кг свиных ножек; для рассола: 3,5 л воды, 300–350 г соли, 20 г сахара, 7–8 г молотого черного перца, 3–5 г душистого перца, лавровый лист, майоран и орегано по вкусу

Ножки вымыть, кожу выскоблить, сполоснуть, уложить в емкость для засолки. Из воды, соли, сахара и специй приготовить рассол, остудить и залить ножки, чтобы они были полностью покрыты. Поставить емкость на 7 дней в холодное место. Затем ножки сполоснуть, еще раз выскоблить, перевязать шпагатом, подвесить в коптильне и коптить при температуре 25 С в течение 4–7 дней.

Копченая ветчина

10 кг свинины, 500 г соли, 10 г измельченного лаврового листа, 6 г гвоздики, 5 г молотого черного перца, 1 г селитры, пшеничные отруби

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками примерно одинакового размера. Приготовить из соли, специй и селитры посолочную смесь, натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, накрыть крышкой. Держать 36–40 ч при комнатной температуре, меняя куски мяса местами 1–2 раза в день. Затем перенести емкость в холодное место, выдержать 40–55 дней. Соленое мясо обтереть салфеткой, натереть пшеничными отрубями и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом прохладном месте на 48 ч. Коптить 3 недели в течение 10–12 ч в день при температуре 25 С. Готовую ветчину рекомендуется хранить в сухом холодном помещении завернутой в ткань или пшеничную солому.

Ветчина «Сочная»

2 кг свинины со спины (одним куском), сало (400–600 г); для рассола: 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 2 г селитры

Мясо без жировой прослойки, кожи и костей вымыть и обсушить. Сало очистить от кожи и нарезать пластинами толщиной около 1 см. Мясо обернуть полосками сала, уложить в емкость для засолки. Из указанных ингредиентов приготовить рассол, остудить, залить мясо, чтобы оно было покрыто жидкостью полностью. Выдержать в прохладном месте 7–8 дней. Затем обтереть, просушить в хорошо проветриваемом помещении. Коптить при температуре 18–24 С в течение 7 дней.

Копченая говядина с перцем

10 кг говядины; для посолочной смеси: 400 г соли, молотый черный и красный перец

Можно использовать небольшие куски мякоти без жира и пленок. Мясо вымыть, обсушить. Смешать соль и перец, натереть каждый кусок мяса и уложить в емкость для засолки, пересыпая слои остатками посолочной смеси. Выдержать емкость с мясом при комнатной температуре 6 ч, затем перенести в холодное место на 2 ч. Мясо насухо обтереть салфеткой, удаляя остатки соли и перца, подвесить для просушки на 3–4 ч в прохладном помещении с хорошей вентиляцией. Коптить при температуре 20–24 С в течение 15–20 дней.

Ветчина «Чесночная»

1 кг мякоти свинины, 50 г соли, 5 г сахара, 0,5 г аскорбиновой кислоты, 6–8 г чеснока

Выбрать куски мяса весом 300–350 г, вымыть и обсушить. Приготовить из соли, сахара, аскорбиновой кислоты, пропущенного через пресс чеснока посолочную смесь, натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, накрыть и оставить в прохладном месте на 20 дней. Затем вымочить в воде в течение 7–8 ч, обсушить. Коптить при температуре 25–28 С в 9–10 приемов. Между копчением хранить мясо в холодильнике.

Ветчина из говядины

5 кг мяса; для посолочной смеси: 70 г соли, 7 г сахара, 2 г аскорбиновой кислоты, 10 г измельченных можжевеловых ягод

Для ветчины лучше брать кострец – нижнюю часть бедра. Мясо вымыть и обсушить, нарезать крупными кусками. Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь, тщательно натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, установить небольшой гнет и держать в холодном помещении 20–22 дня. Затем мясо сполоснуть, вымочить в кипяченой прохладной воде в течение 8–10 ч, обвязать шпагатом и подвесить для просушки в прохладном помещении на 36–48 ч.

Коптить в 8–10 приемов при температуре 20–24 С.

Говядина холодного копчения натуральная

10 кг мякоти говядины, 350–400 г соли

Свежее созревшее мясо промыть в проточной воде, обсушить и разрезать на куски примерно одинакового размера. Опустить говядину в кипящую воду, вскипятить, вынуть и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом прохладном месте на 2–3 ч. Мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. Подвесить в коптильне, коптить при температуре 25 С в течение 5 суток. К дровам желательно добавить несколько ягод можжевельника и семена кориандра.

Копченая говядина пряная

5 кг говядины; для посолочной смеси: 180 г соли, 30 г сахара, молотый черный и душистый перец, базилик

Говядину вымыть и обсушить, разрезать на куски. Смешать соль, сахар и специи, тщательно натереть каждый кусок. Поставить в прохладное место на 48 ч. Один-два раза в день менять куски мяса местами – нижние поднимать вверх, а верхние класть на дно посуды. Затем посыпать говядину оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 48 ч. Засоленное мясо промыть, обсушить в хорошо проветриваемом помещении. Коптить при температуре 18–20 С в течение 14 дней. Копченое мясо подвялить в хорошо проветриваемом помещении 40–48 часов.

Копченая говядина «Праздничная»

10 кг говядины, 350 г соли, лавровый лист, молотый черный перец, корица, гвоздика, мускатный орех

Свежее зрелое мясо вымыть и обсушить, разделить на одинаковые небольшие куски, сложить в кастрюлю. Залить кипящей водой, добавить лавровый лист, соль, довести до кипения. Мясо вынуть после закипания, дать просохнуть на воздухе. Смешать измельченный перец, гвоздику и корицу, натереть каждый кусок, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Коптить при температуре 25–30 С в течение 7–8 дней. Хранить в сухом прохладном месте до 30 дней.

Копченая грудинка с чесноком

10 кг грудинки; для посолочной смеси: 300 г соли, 100 г сахара, 15–20 г чеснока, лавровый лист, молотый красный перец; для рассола: 7 л воды, 60 г соли, сахар, черный перец

Грудинку сполоснуть и обсушить, нарезать полосами

толщиной 8–10 см. Из соли, сахара, специй и пропущенного через пресс чеснока приготовить посолочную смесь. Натереть каждый кусок грудинки, уложить в емкость для засолки и оставить при комнатной температуре на 6 ч. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить оставшуюся соль, сахар и перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, чтобы она была полностью покрыта, оставить в прохладном месте на 3–5 дней. Вынуть из рассола, подвесить для просушки и вяления в прохладном месте на 6–7 дней, затем вымочить в прохладной воде в течение 8–10 ч, обтереть и еще раз просушить в течение 2–3 ч. Коптить при температуре 25–28 С в течение 1–3 суток, затем просушить в прохладном месте в течение 4–7 дней.

Копченая грудинка с можжевельником

5–6 кг грудинки; для посолочной смеси: 250–300 г соли, 50 г сахара, 15 г чеснока, 200 г ягод можжевельника, кориандр

Вымыть и обсушить грудинку, нарезать одинаковыми кусками. Измельчить ягоды можжевельника, смешать с пропущенным через пресс чесноком, сахаром, солью и кориандром. Каждый кусок мяса тщательно натереть смесью, положить в емкость для засолки и оставить в прохладном помещении на 15 дней. Затем обтереть соль и специи, вялить в течение 4–5 дней в сухом прохладном помещении. После этого вымочить 8–10 ч в прохладной воде и повторно просушить в течение 24 ч. Коптить при температуре 25–30 С с добавлением 3–4 сосновых шишек и нескольких ягод можжевельника до готовности. У готовой грудинки должна образоваться аппетитная красно-коричневая корочка.

Окорок по-охотничьи

5 кг мяса (окорок); для посолочной смеси: 200 г соли, 20 г сахара, 100 мл лимонного сока, молотый черный перец, душистый перец, паприка

Окорок без кожи и сала срезать с кости, вымыть и обтереть. Смешать соль, сахар и специи, тщательно натереть мясо, уложить в емкость для засолки, установить гнет и выдержать в прохладном месте 10 ч. Затем мясо сполоснуть, высушить, натереть лимонным соком и дать подвялиться в течение 10–12 ч. Коптить непрерывно 7–9 ч при температуре 28–30 С. Копченое мясо подвесить в прохладном месте для вяления на 30 дней, позаботившись о защите его от пыли и насекомых.

Копченая телятина «Нежная»

5 кг мякоти телятины; для посолочной смеси: 200 г соли, 50 г

тростникового сахара, 1 г селитры; для рассола: на 1 л воды 30 г соли

Мякоть нарезать небольшими кусками, вымыть и обсушить. Из соли, сахара и селитры приготовить посолочную смесь, натереть каждый кусок мяса, уложить в емкость для засолки, посыпать оставшейся солью. Установить гнет, оставить при температуре 12 С на 1 день, затем перенести в холодное место на 14 дней. Перекладывать куски сверху вниз через каждые 3 дня. При необходимости долить в емкость рассол, приготовленный в указанных пропорциях. Соленое мясо вымочить 2 ч в воде, обсушить в хорошо проветриваемом месте. Коптить при температуре 25–28 С в течение 14 дней, а затем подвесить для просушивания в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 2–3 дня.

Свиной окорок холодного копчения

3–4 кг мяса; для посолочной смеси: 100 г соли, 3 г сахара, молотый черный перец, лавровый лист, мускатный орех; для рассола: 1 л воды, 130 г соли, 3 г сахара, пряности

Небольшой окорок вымыть, удалить кожу, сполоснуть и просушить. Из соли, сахара и специй приготовить посолочную смесь. На дно емкости для засолки насыпать слой посолочной смеси толщиной 1 см, уложить окорок, засыпать оставшейся смесью, накрыть дощечкой и установить гнет. Выдержать в прохладном месте 10–12 суток. Из указанных ингредиентов приготовить рассол, остудить, залить окорок и выдержать в рассоле еще 15–18 дней. Через каждые 3–5 дней необходимо переворачивать мясо и перемешивать рассол. Просоленный окорок сполоснуть в проточной воде, подвесить в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 3–5 дней. Завернуть в марлю, коптить при температуре 20–25 С в течение 3–4 суток. Готовый окорок провялить в хорошо проветриваемом месте 14–18 дней.

Говяжьи языки с луком и чесноком

5 кг говяжьих языков; для посолочной смеси: 500 г соли, 10 г сахара, 200 г лука, 150–180 г чеснока, 3–4 веточки петрушки, 5 г семян укропа, 3 г семян тмина, лавровый лист

Языки примерно одинакового размера очистить, промыть в проточной воде и обсушить. Приготовить посолочную смесь: соединить соль, сахар, измельченный лук, пропущенный через пресс чеснок, мелко нарезанную петрушку, лавровый лист, семена укропа и тмин. Тщательно натереть языки, уложить в емкость для засолки, сверху накрыть деревянной дощечкой,

положить гнет и поставить в холодное место на 8 дней. Каждый день перекладывать языки: верхние опускать вниз, а те, которые лежали на дне посуды, укладывать сверху. Просоленные языки промыть, вымочить в воде комнатной температуры около 1 ч, перевязать шпагатом, сушить в хорошо проветриваемом помещении 4–5 ч. Коптить при температуре 26–30 С в течение 30–48 часов.

Копченая острая грудинка

5 кг грудинки, 50 г соли, 50 мл уксуса, 50 г томатной пасты, 10 г чеснока, молотый красный и черный перец

Мясо вымыть и обсушить, разрезать на одинаковые куски. Соединить соль, уксус, томатную пасту и специи, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать до однородности. Обмакнуть каждый кусок в получившийся соус, выложить в емкость для засолки, установить гнет и выдержать в холодном месте 12–14 ч. Затем мясо сполоснуть, подвесить в хорошо проветриваемом прохладном месте для просушки на 3–4 ч. Коптить при температуре 25 С в течение 24 часов.

Сырокопченая корейка

5 кг корейки; для маринада: 50 г соли, 10 г чеснока, 50 г томатной пасты, 50 мл оливкового масла, 10 г горчицы, 30 г майонеза, молотый черный перец, лавровый лист, паприка, мускатный орех, душистый перец, тимьян

Мясо вымыть и обсушить. Приготовить маринад: соединить соль, томатную пасту, оливковое масло, горчицу и специи, добавить пропущенный через пресс чеснок и перемешать, чтобы масса получилась однородной. Натереть мясо маринадом, уложить в емкость для засолки, залить оставшимся маринадом. Сверху положить дощечку и установить гнет, выдержать в прохладном помещении 15 дней. Затем обтереть маринад, обсушить мясо в прохладном хорошо проветриваемом месте в течение 4 дней, вымочить 3–4 ч в холодной воде, затем 3–5 мин выдержать в кипящей воде. Остудить, вытереть насухо салфетками, подвесить на 2–3 дня в прохладном, темном и сухом помещении. Коптить при температуре 20–24 С в течение 2–3 дней.

Копченый рулет из грудинки

2–2,5 кг грудинки, соль, молотый черный и душистый перец, розмарин, кориандр, петрушка, тимьян

Мясо тщательно вымыть и обсушить, натереть смесью соли и молотого перца, уложить сверху гнет и поставить на 24 ч в

прохладное место. Затем пласт мяса посыпать травами и пряностями, свернуть в рулет как можно туже и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2–3 см. Рулет обернуть марлей, положить между двумя досками, установить гнет, выдержать в прохладном месте 48 ч. Коптить при температуре 20–25 С в течение 30–40 часов.

Копчено-вареная баранина

5 кг бараньего окорока, 400 г соли, 15–17 г сахара, 3–4 г селитры, лавровый лист, молотый черный и душистый перец, кинза, базилик, петрушка

Окорока очистить от лишнего жира, вымыть, обсушить. Из соли, сахара, селитры приготовить посолочную смесь. Тщательно натереть окорока, щедро посыпать специями и уложить в емкость для засолки, установить сверху гнет. Выдержать мясо под гнетом 4 суток, периодически переворачивая. После этого вымыть, выдержать 30 мин в воде, обтереть и сушить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией в течение 24–30 ч. Затем опустить окорока в кипящую воду и отварить до полуготовности. Коптить при температуре 18–20 С в течение 15–18 суток.

Копченый маринованный кролик

4 кг кролика (1 тушка), 20–25 г соли, 5 г сахара, 40 мл уксуса, 5 г чеснока, 2–3 лавровых листа, черный и душистый перец, мускатный орех

Выпотрошенную и вымытую тушку кролика разрезать на 2 части, подвесить для просушки на 2–4 дня в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 14 С. Приготовить рассол: добавить в кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности, перемешать, довести до кипения и остудить. Куски кролика уложить в емкость для засолки, залить рассолом, чтобы он полностью покрывал мясо, выдержать 2 суток в прохладном месте, переворачивая 2–3 раза в день. Затем полутушки обсушить, уложить между двумя досками и придавить или постучать по верхней обухом топора, чтобы расплющить большие суставы и кости, сделать куски плоскими. Коптить при температуре 25 С в течение 2 суток. У готового мяса должна быть приятная красно-коричневая окраска.

Копченый кролик с чесноком

10 кг крольчатины; для посолочной смеси: 800–1000 г соли, 120 г сахара, 150–200 г чеснока, 20 г цедры лимона, молотая паприка, хмели-сунели

Куски крольчатины сполоснуть в проточной воде и промыть в

бледно-розовом растворе марганцовки. Чеснок пропустить через пресс, смешать с солью, сахаром, лимонной цедрой и специями. Куски натереть, уложить в емкость для засолки, установить сверху гнет и поставить в прохладное помещение на 6–7 дней. Затем промыть мясо в холодной проточной воде и подвесить для просушки в сухом проветриваемом месте на 24 ч. Коптить, обернув марлей, при температуре 20–22 С в течение 2–3 суток.

Прикопченное сало

5 кг сала, 500 г соли

У сала выскоблить кожу, обтереть и нарезать пласт полосками шириной около 8 см и длиной 25–30 см. Каждый кусок натереть со всех сторон солью. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Верхний слой также посыпать солью. Поставить емкость в прохладное место на 15–20 дней. Подготовленное сало очистить от соли, сполоснуть в теплой воде, обвязать шпагатом и подвесить в сухом прохладном помещении для просушки на 24–28 ч. Коптить при температуре 22–25 С до золотисто-коричневого цвета.

Копченое сало с прорезью

10 кг сала с прорезью; для посолочной смеси: 1 кг соли, 30 г молотой паприки, 100 г чеснока

У сала выскоблить кожу, сполоснуть пласты, обсушить и нарезать полосками шириной около 7 см. Смешать соль, паприку и пропущенный через пресс чеснок, натереть каждый кусок сала, тщательно втирая смесь в мясные прожилки. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало кожей вниз слоями, пересыпая каждый оставшейся посолочной смесью. Емкость с салом поставить в прохладное место на 20 суток. Сало раз в день переворачивать и поливать образовавшимся рассолом. Подготовленное сало очистить от соли, промыть в теплой воде, перевязать шпагатом и повесить в сухом прохладном помещении для просушки на 24 ч. Коптить при температуре 25–35 С в течение 24–30 ч до коричневатого оттенка. Готовое сало просушить в прохладном проветриваемом помещении в течение 18–24 часов.

Сало «Чесночное»

5 кг сала, 500 г соли, 200 г чеснока

Выскоблить кожу, пласт сала промыть и высушить, нарезать полосками шириной 6–8 см. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало кожей вниз,

каждый слой пересыпать оставшейся солью и 50–70 г чеснока, нарезанного пластинками. Емкость с салом поставить в прохладное место на 18–20 суток. Раз в день сало переворачивать и поливать образовавшимся рассолом. Подготовленное сало очистить от соли, промыть в теплой воде, перевязать шпагатом и подвесить в прохладном сухом помещении для просушки на 20–24 ч. Оставшийся чеснок пропустить через пресс, тщательно натереть сало со всех сторон. Коптить при температуре 18–22 С в течение 8–12 ч, затем просушить в хорошо проветриваемом помещении в течение 24 часов.

Копченый кролик с травами

4–5 кг кролика (1 тушка), 250 мл воды, 15 мл уксуса, 10 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 50 г зелени укропа, соль, молотый черный и душистый перец

Тушку кролика вымыть, обсушить, разрубить кости вдоль грудки, сполоснуть в проточной воде, уложить между двумя досками и придавить, чтобы раздробить крупные суставы и тушка стала плоской. Подготовленного кролика натереть смесью измельченных трав и чеснока, уложить в емкость для засолки. Из воды, уксуса, соли и специй приготовить маринад, остудить до комнатной температуры и залить кролика, чтобы мясо было покрыто полностью. Установить гнет и выдержать в прохладном месте 1–2 дня. Коптить при температуре 25–30 С в течение 5–6 часов.

Копченое сало с перцем

5 кг сала, 400–500 г соли, черный и душистый перец, паприка

Выскоблить кожу, сполоснуть и обсушить пласты сала, нарезать полосками около 6–7 см шириной. Смешать соль, молотый черный и душистый перец, натереть каждый кусок сала. На дно емкости для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью и перцем. Выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде, перевязать шпагатом, запанировать в измельченной паприке и подвесить в сухом прохладном месте на 12 ч. Коптить непрерывно 2–3 дня при температуре 20–26 С.

Копченая пряная нутрия

5 кг мяса нутрии; для посолочной смеси: 500 г соли, 80 г сахара, 80 г чеснока, 70 мл лимонного сока, молотый красный, черный и душистый перец

Куски нутрии вымыть, вымочить в течение 5 мин в бледно-

розовом растворе марганцовки, обсушить. Из соли, сахара, лимонного сока, пропущенного через пресс чеснока и специй приготовить посолочную смесь. Тщательно натереть каждый кусок, уложить в емкость для засолки, установить гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Соленое мясо сполоснуть в проточной воде, подвесить в сухом прохладном помещении и сушить 20–24 ч. Каждый кусок обернуть марлей, коптить при температуре 22–25 С в течение 2–3 суток.

Копчено-вареная колбаса

2 кг говядины; для посолочной смеси: 50 г соли, 2 г сахара, 1 г селитры; 1,5 кг свинины, 500 г сала (шпик); для посолочной смеси: 40 г соли, 1 г сахара, 0,5 г селитры

Мясо и сало вымыть и обсушить. Говядину нарезать кусками, пропустить через мясорубку. К фаршу добавить соль, селитру, сахар и воду в количестве 30 % от объема мяса. Фарш вымешать, чтобы получилась однородная вязкая масса. Уложить фарш в эмалированную или стеклянную посуду и поставить в холодильник, чтобы фарш приобрел яркий бордовый цвет. Свинину и сало нарезать небольшими кусочками, пересыпать смесью соли, сахара и селитры, поставить на 24 ч в холодное место, затем нарезать мелкими кубиками со стороной 5–6 мм. Фарш после охлаждения еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сало и свинину, перемешать. Приготовленной массой наполнить подготовленные колбасные оболочки. Концы батонов завязать шпагатом, оболочку колбас проколоть в нескольких местах и немного придавить, чтобы вышел воздух. Коптить при температуре 25–30 С в течение 2–3 суток. Затем опустить в воду и варить при слабом кипении 1 ч. Готовую колбасу остудить в холодной воде в течение 10 мин и просушить в сухом месте с хорошей вентиляцией.

Колбаса из баранины с курдючным салом

9 кг баранины, 1 кг курдючного сала, 300 г соли, 10 г сахара, 100–120 г чеснока, молотый черный перец, душистый перец

Баранину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить 400–600 мл воды и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная вязкая масса. Выложить фарш в эмалированную посуду и поставить в холодное место, чтобы он приобрел яркий бордовый цвет. Курдючное сало нарезать небольшими кусочками весом до 100 г, посыпать солью и поставить в холодное место на 24 ч, затем нарезать кубиками со стороной 5 мм. Говяжий фарш повторно пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сало, измельченный

чеснок и специи, тщательно вымешать. Массой наполнить подготовленные оболочки для колбас, перевязать концы шпагатом, проколоть оболочку в нескольких местах и прижать, чтобы удалить воздух. Коптить при температуре 25–28 С в течение 2–3 суток. Копченую колбасу опустить в кипящую воду, варить при слабом кипении 1 ч, остудить в холодной воде и просушить.

Свиная колбаса с луком

1 кг свинины, 300 г лука, 5–8 г чеснока, соль, черный перец горошком, мускатный орех, лавровый лист, сушеный майоран

Свинину вымыть, обсушить, нарезать кусками. Лук очистить. Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой. К фаршу добавить соль, специи, мелко нарезанный чеснок, немного воды и перемешать, чтобы масса стала однородной. Фаршем наполнить подготовленные оболочки для колбас, перевязать концы шпагатом. Коптить при температуре 22–27 С в течение 24–28 ч. Готовую колбасу подвялить в сухом прохладном помещении 15–20 дней.

Колбаски «Охотничьи» холодного копчения

500 г свинины, 500 г нежирной телятины; для посолочной смеси: 6–8 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, молотый черный, душистый и белый перец

Мясо тщательно вымыть и обсушить, срезать пленки и сухожилия, нарезать кусками и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Приготовить посолочную смесь: соединить соль, сахар, селитру и специи. Добавить посолочную смесь в фарш, тщательно вымешать. Фарш переложить в широкую посуду, разровнять слоем не толще 10 см и поставить в холодильник на 10–12 ч. Подготовленные оболочки для колбас наполнить фаршем с помощью специальной насадки на мясорубку. Перевязывать оболочку шпагатом через каждые 10–15 см, а затем подвесить колбаски для сушки. Через каждые 36–40 ч прессовать колбаски скалкой и снова просушивать. Сушить в течение 10–12 дней. Коптить при температуре 20–24 С в течение суток, затем подвесить для провяливания в прохладном помещении на 15–20 дней.

Колбаса пряная свино-говяжья

1 кг свинины, 1 кг говядины, 250–300 г лука, 10 г чеснока, соль, молотый черный перец, мускатный орех, сушеный майоран, паприка, кориандр

Свежее мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками. Лук и

чеснок очистить. Мясо вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. К фаршу добавить соль и специи, немного воды, если он слишком гутой, тщательно перемешать до однородности. Подготовленные колбасные оболочки наполнить получившейся массой, завязать концы шпагатом. Коптить при температуре 28 С в течение 24–28 ч. Готовую колбасу подвялить в сухом холодном помещении в течение 15–30 дней.

Колбаски с барбарисом

700 г свинины, 300 г нежирной говядины, 100 г сала, 200 г лука, 80 г чеснока, соль, молотый черный перец, ягоды барбариса

Мясо вымыть и обсушить, срезать сухожилия и пленки. Свинину и говядину нарезать мелкими кусочками. Очищенный лук, чеснок и сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить к этой массе измельченное мясо, соль, ягоды барбариса и перец, тщательно перемешать. В процессе перемешивания долить немного холодной воды или бульона, чтобы фарш получился мягким, однородным и вязким. Перемешивать аккуратно, чтобы не помять ягоды. Подготовленные оболочки для колбас наполнить фаршем, формуя в процессе наполнения колбаски длиной около 20 см. Концы завязать шпагатом. Колбаски опустить на 1 мин в кипящую воду, затем подвесить для охлаждения и просушки в хорошо проветриваемом помещении на 4–5 ч. Коптить при температуре 24–28 С в течение 24 ч. Копченую колбасу сушить в прохладном помещении 15–20 дней.

Свиные колбаски

3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 500 мл воды, 100–120 г соли, молотый душистый и черный перец, мускатный орех, кориандр

Свежее созревшее мясо промыть, высушить, нарезать кусками и два раза пропустить через мясорубку. В получившийся фарш добавить соль, специи, перемешать, вливая в процессе перемешивания воду небольшими порциями. Фарш должен быть мягким и вязким. Подготовленные оболочки для колбас наполнить фаршем с помощью насадки на мясорубку, формуя колбаски длиной 10–15 см. Коптить в течение 24 ч при температуре 25 С, затем подвесить для просушки в прохладном помещении с хорошей вентиляцией на 15–20 дней.

Пряные колбаски к завтраку

3 кг нежирной свинины, 300 г телятины, 500 мл воды, 80–100 г соли, молотый душистый и черный перец, мускатный орех,

молотый кардамон, очищенные соленые фисташки

Мясо вымыть и обсушить, нарезать кусками и дважды пропустить через мясорубку. Очищенные фисташки подробить в кофемолке не очень мелко. К мясному фаршу добавить соль, специи, орехи, перемешивать, подливая воду, чтобы фарш стал однородным и вязким. Полученным фаршем наполнить подготовленные оболочки для колбас, в процессе формуя колбаски длиной 10–14 см. Коптить в течение 24 ч при температуре 26–28 С, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 15–22 дня.

Колбаса «Ветчинная»

2 кг свинины (шейная часть); для рассола: 500 мл воды, 70–90 г соли, молотый душистый и черный перец, кориандр по вкусу

Шейную часть тщательно вымыть, просушить, удалить пленки и сухожилия, разрезать поперек волокон на два одинаковых куска. Каждый кусок мяса нарезать пластами длиной около 25 см и шириной 12–15 см. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, довести до кипения и охладить. Уложить мясо в емкость для засолки, залить охлажденным рассолом и выдержать в прохладном месте 18–26 дней. Затем пласты мяса вынуть, немного обсушить, свернуть каждый в плотный рулет и вложить в подготовленные колбасные оболочки большого диаметра, концы прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине обвязать шпагатом, накладывая петли через каждые 3–5 см, сделать петлю для подвешивания. Оболочку проколоть в нескольких местах, чтобы выпустить воздух. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 20–24 ч, затем коптить при температуре 18–22 С в течение 7–8 дней.

Курица холодного копчения

5 кг мяса (2–3 тушки); для рассола: 5 л воды, 100 г соли

Тушки очистить от волосков и остатков перьев, вымыть снаружи и внутри, обсушить в хорошо проветриваемом месте в течение 10–12 ч. Из воды и соли приготовить рассол, остудить. Кур уложить в емкость для засолки, залить рассолом, чтобы тушки были полностью покрыты, выдержать 6–7 дней. Затем вынуть тушки из рассола, подвесить в прохладном месте с хорошей вентиляцией на 24 ч. Обернуть каждую курицу двумя слоями марли и коптить в течение 1–2 суток при температуре 25–30 С, затем снять марлю, обтереть птицу и подвесить в сухом прохладном месте еще на 24 часа.

Копченая гусиная грудка с чесноком

1 гусиная грудка (1–1,3 кг); для рассола: 1 л воды, 100–150 г соли, 10 г сахара, 0,5 г селитры, 10 г чеснока

Грудку тщательно вымыть, очистить кожу от волосков, обсушить, осторожно срезать филе с кости так, чтобы две половинки грудки соединялись кожей. Приготовить рассол: воду довести до кипения, добавить соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. В горячий рассол всыпать селитру и пропущенный через пресс чеснок, перемешать и дать полностью остыть. Гусиную грудку уложить в емкость для засолки, залить рассолом, накрыть деревянным кругом и установить гнет. Мясо должно быть полностью погружено в рассол. Выдержать в прохладном месте 8 суток, вынуть из рассола, обсушить в течение 4–6 ч в хорошо проветриваемом месте. Коптить при температуре 20–22 С в течение 8 суток. К дровам и опилкам можно добавить веточки розмарина, базилика и ягоды можжевельника.

Копченая курица быстрого посола

5 кг мяса (2–3 тушки), 100 г соли

Тушки очистить от волосков и остатков перьев, вымыть снаружи и внутри, обсушить в хорошо проветриваемом месте в течение 4–5 ч, затем разрезать на куски, примерно равные по размеру. На дно емкости для засолки насыпать соль слоем 5–8 мм, плотно уложить натертые солью куски курицы, каждый слой посыпать солью. По желанию можно добавить черный и душистый перец и лавровый лист. Сверху установить гнет и поставить в прохладное место на 24–48 ч. Затем обтереть каждый кусок и подвесить в прохладном хорошо проветриваемом месте для просушивания на 10–12 ч. Коптить при температуре 24 С в течение 2–3 суток.

Копченая индейка (быстрый рецепт)

6–7 кг индейки; для маринада: 1,5 л воды, 80–100 мл яблочного уксуса, 10–15 г чеснока, паприка, черный и душистый перец, бутоны гвоздики, мускатный орех

Индейку тщательно вымыть, очистить кожу от волосков и остатков перьев, высушить в прохладном месте с хорошей вентиляцией в течение 5–7 ч. Птицу разрезать пополам вдоль грудки, положить между досками и постучать обухом топора, чтобы раздробить крупные суставы и сделать полутушки более плоскими. Уложить птицу в емкость для засолки. Из воды, уксуса, соли и специй приготовить маринад, добавить в него пропущенный через пресс чеснок и залить птицу. Маринад должен полностью покрывать мясо. Установить сверху гнет,

выдержать в холодном месте 30–48 ч. Коптить 5–6 ч при температуре 25–30 С. Готовое мясо подсушить в прохладном месте в течение 4–6 часов.

Копченая курица с пряностями

2 кг курицы (1 тушка); для посолочной смеси: 20 г соли, 5 г сахара, 1 г измельченной аскорбиновой кислоты, 100 г чеснока, 3 г молотого душистого перца, 3 г молотого черного перца, лавровый лист, гвоздика по вкусу

Курицу тщательно вымыть, очистить кожу от волосков и остатков перьев, высушить в прохладном месте с хорошей вентиляцией (5–7 ч). Затем разрезать пополам вдоль грудки, положить между досками и постучать обухом топора, чтобы раздробить крупные суставы и сделать полутушки более плоскими. Приготовить посолочную смесь: соединить соль, сахар, кислоту, пряности, пропущенный через пресс чеснок. Тушку хорошо натереть внутри и снаружи, уложить в емкость для засолки, установить гнет, выдержать в прохладном месте 2 дня. После этого курицу вымыть и тщательно обсушить. Коптить при температуре 25 С в течение 2 суток. В опилки или дрова рекомендуется добавить ветки ольхи.

Копченый рулет с перцем

8 кг филе гуся с кожей; для посолочной смеси: 200–240 г соли, 5 г измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый и черный перец, паприка, базилик

Мясо вымыть, тщательно обсушить. Приготовить из соли, аскорбиновой кислоты и специй (кроме базилика) посолочную смесь. На дно емкости для засолки насыпать соль слоем около 5 мм. Каждый кусок мяса натереть посолочной смесью, уложить в емкость кожей вниз. На него положить филе кожей вверх и т. д. Сверху на мясо положить деревянный круг и установить гнет. Выдержать мясо в прохладном месте 8 дней, ежедневно перекладывая куски снизу вверх. Готовое мясо тщательно обтереть, выложить на чистый стол. Пласты щедро посыпать измельченным базиликом, свернуть рулетом, перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 3–4 см. Рулеты подвесить в хорошо проветриваемом месте на 5–7 ч. Коптить при температуре 25–30 С в течение 6–7 суток, затем дать обсохнуть в прохладном помещении 18–20 часов.

Рулет из утки с клюквой

1 кг филе утки; для посолочной смеси: 30 г соли, 0,5 г селитры, молотый кардамон, кориандр, гвоздика, корица, сушеная клюква

Филе вымыть и обсушить. Приготовить из соли, селитры и специй посолочную смесь, тщательно натереть утятину со всех сторон и уложить в емкость для засолки. Выдержать 3–4 дня в прохладном помещении. Затем мясо очистить от соли и обтереть. Клюкву тщательно промыть, обдать кипятком. На филе уложить ягоды клюквы, плотно свернуть рулетом и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2–3 см. Рулеты подвесить в холодном помещении для просушивания на 2–3 дня, затем коптить в течение 2–3 суток при температуре 23 С.

Копченая рыба (простой рецепт)

2 кг рыбы (тушки до 400 г), соль, душистый и черный перец по вкусу

Тушки вымыть, очистить, положить на 30 мин в подсоленную воду, чтобы удалить кровь, затем тщательно вытереть и немного обсушить на воздухе. Натереть рыбу смесью соли и специй снаружи и внутри, положить в емкость для засолки и выдержать в прохладном месте 12–14 ч. Вынуть из соли, уложить в прохладную кипяченую воду на 4–6 ч. Затем обтереть, подвесить в коптильне и коптить при температуре 25–30 С в течение 4–6 дней.

Копченая рыба, маринованная в рассоле

1 кг рыбы, 100 г соли; для рассола: 250 г соли, 2 л воды, 15 г сахара, черный и душистый перец, лавровый лист, сухой имбирь, укроп

Рыбу очистить, вымыть, удалить внутренности и жабры. Вымочить в подсоленной воде 30 мин, чтобы удалить кровь, просушить. Затем натереть крупной солью, оставить на 24 ч в прохладном месте. Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, сахар и довести до кипения, постоянно помешивая, пока соль полностью не растворится, снять с огня, добавить специи и укроп, охладить. Залить рыбу рассолом, накрыть крышкой и выдержать еще 3–5 суток. После этого положить в прохладную кипяченую воду для вымачивания на 3–5 ч, обтереть и сушить в прохладном сухом проветриваемом помещении в течение 24 ч. Коптить 24 ч при температуре 28 С. Готовую рыбу подвялить в сухом прохладном помещении в течение 20–30 часов.

Копченая мойва

3 кг мойвы, соль

Мойву очистить и тщательно промыть (если рыба мелкая, ее можно не потрошить). Рыбу немного обсушить, натереть каждую тушку солью и оставить на 2 ч, затем промыть. Подвесить в

прохладном месте с хорошей вентиляцией для просушивания на 40 мин. Коптить в течение 16–24 ч при температуре 28–30 С до золотистого цвета.

Копченая скумбрия с травами

4 кг скумбрии, соль, зелень укропа, тархуна, сельдерея

Рыбу очистить, вымыть, удалить внутренности и жабры. Вымочить в подсоленной воде 30 мин, чтобы удалить кровь, просушить. Измельчить свежую зелень, добавить соль. Полученной массой натереть рыбу снаружи и внутри и оставить на 24 ч в прохладном месте. Затем обтереть посолочную смесь, вымочить рыбу в воде около 5 ч, обтереть. Коптить при температуре 26–28 С в течение 24 ч, затем подвесить в сухом прохладном месте на 20–30 часов.

Копченая горбуша

1 кг горбуши; для рассола: 5 л воды, 1 кг соли, 5 г сахара

Рыбу вымыть, очистить от чешуи, выпотрошить и вырезать жабры (можно отрезать голову), сполоснуть в воде, обсушить в хорошо проветриваемом месте в течение 2 ч. Из воды, соли и сахара приготовить рассол. Залить рыбу охлажденным рассолом, поставить в прохладное место на 12 ч. Затем вынуть из рассола, обтереть, оставить для просушивания на 1–2 ч. Коптить при температуре 28 С в течение 24–30 часов.

Копченый палтус

3 кг рыбы; для посолочной смеси: 500 г соли, молотый черный и душистый перец, семена фенхеля, сухая петрушка

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть снаружи и внутри, дать обсохнуть. Острым ножом разрезать палтуса вдоль хребта на две части, удалить позвоночник и ребра, обрезать плавники. Получившиеся филе тщательно натереть смесью соли и специй, поставить в прохладное место для просаливания на 12 ч. Затем филе слегка промыть в воде, залить чистой водой и вымачивать в течение 3 ч, каждые 20–30 мин меняя воду. Рыбу подвесить для просушки на 3–4 ч. Коптить 4 ч при температуре 30 С, затем промокнуть филе салфеткой, смоченной водкой, посыпать небольшим количеством перца и коптить еще 18–20 ч при температуре 25 С.

Толстолобик холодного копчения

10 кг толстолобика, 1 кг соли

Рыбу сполоснуть, очистить, удалить внутренности, уложить в подсоленную воду на 20 мин, чтобы вышла кровь, затем просушить в течение 2–3 ч и разрезать поперек на куски. Каждый кусок посыпать солью, плотно уложить в емкость для засолки, пересыпая солью. Накрыть крышкой, установить гнет и выдержать в холодном месте 2–3 дня. Два раза в день менять местами верхние и нижние слои рыбы. Вынуть рыбу из рассола, тщательно промыть под проточной водой и вымочить в течение 3–6 ч в холодной воде. Подготовленные куски рыбы подвесить для просушки на 12–20 ч. Коптить при температуре 30 С в течение 20–35 ч, в зависимости от размера кусков. Копченую рыбу провялить в сухом прохладном помещении с хорошей вентиляцией в течение 24 часов.

Копченая скумбрия

4 кг скумбрии, соль, сухой укроп, петрушка, душистый перец

Крупную скумбрию очистить, выпотрошить, тщательно вымыть в проточной воде и просушить. Срезать филе, натереть смесью соли, перца и сухих трав, уложить в емкость для засолки и поставить в прохладное место на 12 ч. Соленое филе промыть, залить прохладной кипяченой водой и вымачивать в течение 2–2,5 ч, меняя воду каждые 30 мин. Филе немного обсушить на воздухе. Коптить в течение 24 ч при температуре 30 С. После этого положить половинки скумбрии на сито и дать им немного обсохнуть.

Копченые баклажаны с чесноком

1 кг свежих баклажанов, 1 л воды, 150 мл уксуса, 200 г чеснока, молотый черный перец, соль

Баклажаны вымыть, обсушить, удалить плодоножки, разрезать вдоль на 4 части, поместить в маринад (смесь воды и уксуса) на 20–24 ч. Затем баклажаны вынуть, отжать, натереть смесью соли, перца и пропущенного через пресс чеснока, дать постоять в прохладном месте 5 ч. Коптить при температуре 25 С в течение 4–6 часов.

Копченые патиссоны в укропно-чесночном маринаде

1 кг патиссонов, 1 л воды, 50 мл уксуса, 80 г чеснока, 120 г зелени укропа, соль

Патиссоны вымыть и обсушить, разрезать горизонтально пополам и поместить в смесь воды с уксусом на 16–18 ч. Затем вынуть и отжать. Измельчить укроп и чеснок, перемешать с солью и этой массой натереть куски патиссонов. Выдержать в

прохладном месте 4–5 ч. Очистить патиссоны от маринада, протереть и коптить в течение 4–6 ч при температуре 22–25 С.

Виноград копченый

5 кг сладкого спелого винограда, веточки мяты

Ягоды винограда аккуратно снять с кистей, вымыть, рассыпать ровным слоем на полотенце и обсушить. Уложить на решетку коптильни веточки мяты, сверху – виноград. Сверху накрыть оставшейся мятой. Коптить на вишневых опилках при температуре 22 С до готовности.

Десертные копченые бананы

2 кг зеленых бананов, 1 л густого сахарного сиропа, 5 г корицы, 3 г сушеного имбиря, веточки свежей мяты

Бананы очистить, полить сахарным сиропом и дать постоять в прохладном месте около 6 ч. Затем вынуть шумовкой из сиропа, запанировать в смеси корицы и имбиря. На решетку коптильни уложить веточки мяты, сверху разложить бананы и накрыть мятой. Коптить при температуре 20–24 С в течение 4–6 ч. Для копчения рекомендуется использовать вишневые опилки.

Копченая свекла и яблоки «Закусочные»

2 кг свеклы, 500 г яблок, 80 г чеснока, 3 г корицы, соль, перец

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружками или дольками толщиной 2–3 см. Вымытые и просушенные яблоки очистить от сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Чеснок пропустить через пресс, смешать с корицей, солью и перцем, посыпать свеклу и яблоки. Уложить свеклу и яблоки на застеленную пергаментом решетку коптильни и коптить при температуре 27 С в течение 5–7 часов.

Вяление

Вялить продукты люди начали много веков назад. Вяление – очень простой процесс, требует минимума хлопот, а продукты получаются на удивление вкусными и долго хранятся. Кроме того, мясо и рыба, приготовленные методом вяления, полезны для здоровья, поскольку не подвергаются термообработке. Без воздействия высоких температур в мясе и рыбе сохраняются все активные вещества, стимулирующие работу головного и спинного мозга, нормализующие состояние хрящей и других соединительных тканей, положительно влияющие на работу желудочно-кишечного тракта.

Вялить мясо и рыбу начали в Древнем Египте. На севере Европы и Америки люди тоже очень давно освоили данную

технологию, позволяющую длительное время хранить мясо крупных животных: оленей, китов, буйволов, быков.

Для вяления в домашних условиях не требуется сложное оборудование, однако важно помнить, что в процессе приготовления следует защищать заготовки от любых загрязнений. Патогенные бактерии могут остаться в толще продуктов и в дальнейшем вызвать порчу заготовок или пищевое отравление.

Вяление по сути напоминает копчение, но при копчении заготовки обрабатываются теплом и дымом более или менее высокой температуры, а вяление происходит исключительно под воздействием потоков воздуха. Вяленые продукты можно употреблять как готовое блюдо или использовать в виде полуфабриката для приготовления горячих блюд. Для ускорения процесса вяления в домашних условиях мясо часто подвергают термообработке, в частности – отвариванию в рассоле или подогреву на гриле и в духовке при низкой температуре. Такое мясо по вкусу не отличается от деликатесов, вяленных классическим способом, но готовится заметно быстрее, а в условиях городской квартиры это, по сути, единственный способ приготовить вяленое мясо.

При вялении продуктов, особенно мяса, птицы и рыбы, сырье следует выбирать очень тщательно. Мясо должно быть свежим, без посторонних запахов, взятым от здорового животного. Рыба также должна быть самой свежей. Перед вялением продукты необходимо засолить или замариновать, затем удалить лишнюю соль, подсушить, нарезать порционными кусками и подвесить в хорошо проветриваемом месте.

Вялить мясо и рыбу лучше на специальных конструкциях, чтобы заготовки не соприкасались и хорошо продувались. Подставку для вяления можно разместить на открытом воздухе, под навесом, на чердаке или веранде. На открытом воздухе рекомендуется использовать приподнятые конструкции, поскольку на высоте потоки воздуха сильнее.

Особое внимание нужно уделить защите заготовок от пыли и насекомых. Для этого заготовки можно обернуть в несколько слоев марли либо соорудить занавески из марли или сетки и обтянуть ими раму подставки, на которой расположены заготовки.

Вялить продукты нужно в подвешенном состоянии, противни и доски не подходят, поскольку поверхность заготовки в таком положении не полностью обдувается воздухом.

Если подвешивать заготовки неудобно, натяните на деревянную раму сетку, разложите заготовки на ней. Если

вяление приходится какое-то время проводить в помещении, где потоки воздуха недостаточно интенсивные, можно использовать вентилятор.

Важным условием приготовления качественных вяленых деликатесов является температура воздуха. Желательно, чтобы она держалась около 40 С. Если долгое время температура будет выше, начнется денатурация белков и заготовки испортятся.

На открытом воздухе в сухую ветреную погоду провяливание небольших кусков мяса и мелкой рыбы занимает 2–4 дня. Если куски мяса и рыбные туши достаточно крупные, процесс может затянуться на 15–18 дней.

Готовность и качество продукта можно определить по его внешнему виду. Качественное мясо полупрозрачное, сочное, издает приятный запах и имеет красивый цвет, а также сухую незамутненную корочку. Качественная вяленая рыба достаточно жирная (содержание жира около 10 %), имеет чистую, гладкую чешую. Влажность готового продукта не должна превышать 38 %.

Для вяления подходит мясо любого сорта, главное, чтобы оно было свежее, зрелое, взятое от здорового животного. Разрезать его рекомендуется на небольшие куски или полосы – так оно быстрее вялится и качество продукта выше. Перед вялением мясо засаливают или маринуют со специями, травами. Подробнее о засолке мяса можно почитать в разделе «Соление».

Вялить можно практически любую рыбу, но наиболее пригодными для вяления считаются судак, лещ, сазан, жерех, плотва, подлещик, чехонь, окунь, скумбрия, чирус, кефаль, мойва, вобла, лещ, красноперка, язь, щука и карп, а также жирная брюшная часть осетровых и лососевых рыб.

Рыбу для вяления используют не свежепойманную, а созревшую (находившуюся на воздухе 4–6 ч). Тушки длиной 25–30 см можно солить целиком, более крупные рыбины необходимо выпотрошить и при желании разрезать на куски или срезать филе. У скумбрии, чируса, тарани, воблы обязательно следует удалить жабры и внутренности через жаберные отверстия и сделать продольный разрез на спинке. Небольшие тушки можно вялить целиком или пластом, сделав разрез на спинке вдоль позвоночника. Крупные рыбины следует очистить от внутренностей через разрез на спине, можно нарезать поперек на порционные куски. Каждую тушку или кусок рыбы запанировать в крупной соли – на 1 кг рыбы 200 г соли. Для вяления лучше использовать рыбу, пойманную с марта по июль, позже мясо рыбы в силу специфики питания приобретает горьковатый привкус. Если рыбу вялят летом, ее обязательно нужно потрошить, независимо от размера.

Перед вялением рыбу необходимо засолить мокрым или сухим способом. При сухом посоле соль втирают против чешуи, тушки следует укладывать в емкость для засолки как можно плотнее, пересыпая солью, а сверху уложить гнет. Выдержать 5–7 дней в прохладном месте.

При посоле мокрым способом нужно уложить подготовленные тушки в емкость для засолки, залить рассолом (2,5 кг соли на 10 л кипяченой воды). Установить сверху гнет, выдержать 2–3 дня в прохладном помещении. Засоленные тушки сполоснуть в холодной воде, просушить, а затем повесить для вяления так, чтобы тушки не соприкасались.

Вялить мясо, птицу и рыбу лучше всего на открытом воздухе в тени в теплые дни, но не в жару и не на ярком солнечном свете.

Вяление овощей и фруктов немного проще – обычно сырье не требует особой обработки, достаточно удалить из плодов часть сока. Для этого подготовленные продукты засыпают солью или сахаром, а сверху устанавливают гнет. Через 3–5 ч выделившийся сок необходимо слить. Сок фруктов и ягод можно использовать для приготовления компотов, киселей и др.

Плоды, предназначенные для вяления, должны быть спелыми, без трещин и повреждений. Вялить овощи и фрукты можно в подвешенном виде, на сетке или противне, но в последнем случае их нужно часто переворачивать. Не забывайте, что во время вяления продукты нужно защищать от насекомых и пыли. Вяленые овощи и фрукты эластичны, сохраняют естественный аромат.

Рецепты вяления

Свинина острая (для вяления зимой)

1 кг свинины, 60 г соли, красный острый перец и черный перец по вкусу

Созревшее свежее мясо вымыть и обсушить, положить на 40–60 мин в морозильник, а затем нарезать тонкими полосками. Соль перемешать с молотым черным и красным перцем, тщательно натереть каждую полоску мяса, дать помариноваться при комнатной температуре 15–25 мин. Затем уложить куски свинины на решетку так, чтобы ломтики не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 60 С. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 ч, затем вынуть, нанизать на бечевку и дать обсохнуть в хорошо проветриваемом помещении.

Пряная свинина

5 кг свинины, 1 л воды, 200 г соли, 4–5 зубков чеснока, гвоздика, красный и черный перец по вкусу

Свежее созревшее мясо вымыть и обсушить, удалить пленки и крупные сухожилия. Мякоть нарезать полосами толщиной 3 см. Воду довести до кипения, всыпать специи, варить 5–7 мин, затем добавить очищенные зубки чеснока и варить 2–3 мин. Полоски мяса по очереди опускать в кипящий рассол, выдерживать в нем 2–3 мин, затем выкладывать на чистую поверхность, немного обсушить. Подготовленное мясо нанизать на бечевку или деревянную спицу и оставить вялиться в сухом проветриваемом помещении при температуре 10 С на 15 дней. На мясо не должны падать прямые солнечные лучи.

Свинина, вяленная на гриле

1 кг нежирной свинины, 60 г соли, тмин, смесь перцев по вкусу

Созревшее мясо вымыть и высушить, нарезать небольшими кусками. Из соли, тмина и смеси перцев приготовить засолочную массу и тщательно натереть каждый кусок мяса. Дать мясу помариноваться 10–20 мин при комнатной температуре, затем выложить на решетку гриля, чтобы куски не соприкасались, и поставить в духовку. Вялить при 55–65 С в течение 6–8 часов.

Свинина вяленая пряная

10 кг свинины; для рассола: 2 л воды, 400 г соли, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, лавровый лист, корица, черный и красный перец по вкусу

Мясо вымыть и обсушить, удалить сухожилия и пленки, положить на 40–60 мин в морозильник, а затем нарезать полосками толщиной 4–5 см. Листья черной смородины и хрена промыть, обсушить. Корень имбиря очистить, натереть на крупной терке или нарезать кубиками. Приготовить рассол. Воду смешать с солью, вскипятить, добавить перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. В слабо кипящий рассол опускать поочередно полоски мяса на 2–3 мин, затем вынуть, остудить, нанизать на бечевку или деревянную спицу. Куски мяса не должны соприкасаться друг с другом. Вялить свинину в темном сухом хорошо проветриваемом помещении при температуре 25 С в течение 10–12 дней.

Вяленая баранина ароматная

10 кг баранины; для рассола: 1 л воды, 300 г соли, корень хрена, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, удалить сухожилия, пленки и

куски жира, немного заморозить, а затем нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, натереть на терке. В воду добавить соль, поставить на огонь, довести до кипения, затем добавить гвоздику, лавровый лист, корень хрена и перец, кипятить 7–9 мин. В кипящий рассол опускать по одной полоски мяса, варить 3–4 мин, выложить на блюдо и остудить. Затем нанизать на бечевку или уложить на сетку, разместить в прохладном помещении с температурой 10 С и вялить 15–17 дней.

Вяленая свинина в пряной панировке

1 кг свинины; для посолочной смеси: 90 г соли, 15 г сахара, 1 г селитры, мускатный орех, лавровый лист, корица, розмарин, гвоздика, черный и душистый перец по вкусу

Созревшую нежирную свинину вымыть, обсушить, слегка заморозить и нарезать полосками. В сухой чистой емкости перемешать соль, сахар, селитру, мускатный орех, лавровый лист, корицу, розмарин и гвоздику. Тщательно натереть каждую полоску мяса, выложить на застеленный пергаментом стол или противень и оставить мариноваться 4–5 ч при комнатной температуре. Затем переложить мясо в емкость для засаливания, посыпать каждый слой перцем и поставить емкость в прохладное место на 7 дней. После этого выложить мясо на решетку так, чтобы полоски не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 55–60 С, приоткрыть дверцу или включить конвекцию, вялить 10–12 часов.

Баранина по-монгольски

10 кг баранины; для рассола: 2 л воды, 400 г соли, 100 г семян пажитника, душистый и черный перец, лавровый лист, корица, свежий корень имбиря, мускатный орех по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, положить в морозильную камеру на 30–40 мин, чтобы мясо немного замерзло, – тогда его будет удобнее нарезать. Нарезать баранину полосками толщиной около 5 см. Корень имбиря очистить и нарезать тонкой соломкой или пластинками. В кастрюлю с водой всыпать соль, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения, положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, мускатный орех и мелко размолотые семена пажитника, варить при слабом кипении 10 мин. Полоски мяса по одной окунать в кипящий рассол, варить 3–4 мин, затем охладить и нанизать на бечевку или деревянную спицу. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 С в течение 10–12 дней.

Баранина острая, вяленная в духовке

1 кг баранины; для посолочной смеси: 60 г соли, корица, молотый черный, белый, душистый перец и паприка по вкусу

Свежее зрелое мясо вымыть, дать обсохнуть, нарезать пластами, а затем каждый пласт кусками со стороной около 6 см. Смешать соль с корицей и перцем, натереть каждый ломтик мяса и оставить мариноваться при комнатной температуре на 15–20 мин, затем разложить на решетке на расстоянии 3–5 см. Решетку с мясом поместить в разогретую до 45–55 С духовку, включить конвекцию или оставить дверцу приоткрытой. Вяление займет 11–12 часов.

Бастурма из говядины

Говяжья вырезка, соль, молотый красный и черный перец, специи по вкусу

Вырезку сполоснуть в проточной воде, подсушить, разрезать на полоски толщиной 4–5 см. Насыпать на дно емкости для засолки крупную соль слоем 2–3 см, сверху разложить мясо и засыпать его солью слоем 3–5 см. Оставить мясо просаливаться при комнатной температуре на 18–20 ч, затем перенести емкость в прохладное помещение и выдержать еще 48 ч, за это время мясо даст сок. Полоски вынуть из рассола, обсушить, натереть смесью перцев и специй со всех сторон, дать полежать при комнатной температуре еще 1 ч. Подготовленные полоски подвесить в прохладном затемненном хорошо проветриваемом помещении, вялить до готовности.

Баранина, вяленная на гриле

1 кг баранины, 60 г соли, 10 г горчицы

Зрелое мясо вымыть, высушить и нарезать тонкими полосками шириной 2–3 см. Смешать соль и сухую горчицу, натереть каждую полоску, тщательно втирая смесь в толщу мяса. Полоски выложить на решетку на расстоянии 3–4 см друг от друга, гриль разогреть до 40–50 С и вялить 7–8 часов.

Бастурма из говядины пряная

10 кг мякоти говядины, 1 кг соли, 500 г очищенного чеснока, 50 г тмина, молотый красный и черный перец по вкусу

Мякоть говядины сполоснуть в холодной воде, обсушить, нарезать пластинами толщиной не более 5 см. В сухую чистую емкость для засолки насыпать на дно соль, затем уложить куски мяса, пересыпая каждый слой мяса слоем соли толщиной 1–2 см. Емкость накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 2 дня. Затем переложить куски мяса в емкости так, чтобы нижние

оказались сверху, а верхние – внизу. Выдержать мясо в прохладном месте еще 2 дня. Просоленные заготовки сполоснуть холодной водой и обсушить. Куски мяса уложить рядами на покрытом марлей или льняным полотенцем столе, завязать и туго стянуть края полотна, уложить на противень или в таз и установить сверху гнет. Выдержать мясо под прессом 5 ч, затем поменять ткань и прессовать еще 10–12 ч. После этого каждый кусок мяса перевязать бечевкой и подвесить на расстоянии друг от друга в затененном хорошо проветриваемом месте на 12 ч, чтобы мясо подсохло. Мясо достаточно подсохло, когда оно становится сухим на ощупь. Приготовить пряную смесь для ароматизации заготовки. Измельчить в ступке или кофемолке семена тмина, чеснок пропустить через пресс. Соединить тмин, чеснок, молотый черный и красный перец. Влить немного воды, перемешать, чтобы смесь приобрела консистенцию жидкой сметаны. Подсушенное мясо тщательно натереть, уложить рядами в посуду и выдержать в прохладном месте 4 дня. После этого вынуть, натереть смесью еще раз и выдержать еще 3–4 дня. Обработать пряной смесью куски мяса 3–4 раза. После маринования подвесить бастурму в затененном хорошо проветриваемом месте и сушить 12–13 дней.

Говядина вяленая по-французски

5 кг говядины; для рассола: 3 зубка чеснока, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Мякоть говядины сполоснуть и обсушить, удалить пленки и сухожилия, нарезать полосками толщиной 3–4 см. Приготовить рассол. В 1 л воды всыпать соль, довести до кипения, добавить специи, перемешать, варить при слабом кипении 7–8 мин. Каждую полоску мяса опустить в рассол и выдержать в нем 2-3 мин. Затем выложить мясо на полотенце, обсушить, обвязать бечевкой и подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении с температурой 8–12 С. Вялить 14–16 дней.

Говядина по-татарски

10 кг говядины; для маринада: 400 г соли, 2 л воды, 10 листов черной смородины, 2 листа хрена, душистый перец, лавровый лист, палочки корицы, корень имбиря по вкусу

Мякоть говядины вымыть, обсушить, удалить крупные сухожилия и слегка подморозить. Мясо нарезать полосками толщиной 4–5 см. Листья черной смородины и хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить и нарезать соломкой или

кубиками. В воду добавить соль, вскипятить, всыпать душистый перец, лавровый лист, корицу, нарезанный корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить 5–7 мин. Каждую полоску мяса выдержать в слабо кипящем маринаде 2–3 мин, затем вынуть, обсушить, остудить и подвесить в затемненном хорошо проветриваемом помещении. Вялить при температуре 17–20 С в течение 10–13 дней.

Бастурма по-армянски

5 кг говяжьей вырезки; для посолочной смеси: 325 г соли, 50 г сахара, лавровый лист, молотый черный перец; для пряной массы: 1 л воды, 900 г молотых семян пажитника, 5–6 зубков чеснока, молотый душистый, красный и черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, удалить крупные сухожилия и пленки. Приготовить посолочную смесь. Соединить соль с сахаром, измельченным лавровым листом и черным перцем. Тщательно натереть кусок мяса, накрыть емкость салфеткой или неплотной крышкой, поставить в холодильник или холодное помещение на 7 дней. Каждый день переворачивать кусок мяса с одной стороны на другую. Воду довести до кипения и остудить до 30 С, всыпать измельченные семена пажитника, перемешать, остудить до комнатной температуры, добавить пропущенный через пресс чеснок, молотый красный, черный и душистый перец, перемешать, накрыть неплотно крышкой и дать настояться 12 ч. Каждый кусок мяса нанизать на бечевку, покрыть толстым слоем пряной массы, подвесить в темном проветриваемом месте и вялить 28–30 дней. Во время вяления куски не должны соприкасаться.

Говядина по-ирански

1 кг говяжьей вырезки; для посолочной смеси: 60 г соли, корица, черный перец, красный острый перец

Мясо сполоснуть и обсушить, удалить сухожилия, немного заморозить и нарезать пластинами толщиной 2 см. Приготовить посолочную смесь. Перемешать соль с корицей, черным и красным перцем. Куски говядины тщательно натереть и выложить на решетку на расстоянии 2–4 см друг от друга. Вялить на гриле при температуре 40–50 С в течение 7–8 часов.

Говядина по-девонширски

1 кг говядины; для посолочной смеси: 300 г свеклы, 500 г соли, лавровый лист, кориандр, ягоды можжевельника, черный и душистый перец по вкусу, тимьян

Мякоть говядины вымыть и обсушить, вырезать сухожилия и

пленки, нарезать небольшими плоскими кусочками весом не более 80 г. Каждый кусочек тщательно натереть солью, разложить на покрытом марлей столе, дать высохнуть в течение 2–3 ч. Приготовить смесь из измельченного лаврового листа, ягод можжевельника и других специй. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. В емкость для засолки насыпать немного соли, уложить мясо слоями, посыпая каждый слой смесью из специй и тертой свеклы. Верхний слой говядины посыпать солью, уложить деревянный круг, установить гнет и поставить в прохладное место на 7–8 дней. Затем мясо вынуть, отряхнуть свеклу и специи, выложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку поместить в разогретую до 50 С духовку, включить конвекцию или приоткрыть дверцу и вялить около 12 часов.

Вяленая говядина по-прованси

1 кг мякоти говядины или телятины; для посолочной смеси: 90 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, мускатный орех, корица, розмарин, гвоздика, черный перец по вкусу

Созревшее свежее мясо вымыть и обсушить, нарезать полосками толщиной около 3 см. Приготовить посолочную смесь. Соединить в чистой посуде соль, сахар, истолченный лавровый лист, корицу, розмарин, мускатный орех и гвоздику, перемешать. Натереть каждый кусочек мяса, выложить на доске или столе, покрытом чистой тканью, выдержать 5 ч при комнатной температуре. Затем уложить мясо в емкость для засолки, посыпая перцем каждый слой, и выдержать в прохладном месте в течение 6–7 дней. После этого вылить рассол, мясо отряхнуть от специй, уложить куски на решетку гриля на расстоянии 3–4 см друг от друга. Вялить на гриле при температуре 40–45 С в течение 7–9 часов.

Говядина вяленая «Дорожная»

1 кг мякоти говядины; для посолочной смеси: 60 г соли, молотый черный перец, красный острый перец и другие специи по вкусу

Мякоть сполоснуть и обсушить, немного заморозить, а затем нарезать полосками шириной и толщиной 5 см. Приготовить посолочную смесь. Соль смешать с молотым черным перцем, красным перцем и другими измельченными специями. В каждый ломтик мяса втереть пряно-соленую смесь, дать постоять 15–20 мин при комнатной температуре. Затем выложить полоски на решетку так, чтобы они не соприкасались. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 С духовку, включить конвекцию

или приоткрыть дверцу, вялить 11–12 часов.

Говядина «Нормандская»

1 кг мякоти говядины; для посолочной смеси: 60 г соли, 15 г сахара, ягоды можжевельника, черный перец по вкусу; для рассола: 500 мл воды, корица, гвоздика, бадьян

Мякоть говядины вымыть, обсушить, очистить от пленок и сухожилий и нарезать кусками толщиной около 4 см. Смешать соль, сахар, толченые можжевеловые ягоды и перец. Каждый ломтик мяса натереть, разложить на столе, покрытом марлей, и оставить мариноваться при комнатной температуре на 4–5 ч. Приготовить рассол: в воду всыпать соль, вскипятить, добавить корицу, гвоздику, бадьян, кипятить в течение 7–8 мин, снять с огня и остудить. Мясо уложить в емкость для засолки, залить охлажденным рассолом, установить деревянный круг, на него – гнет, поставить в холодное помещение на 28–30 дней. Каждые 3–4 дня куски в рассоле менять местами. Засоленное мясо выложить на решетку, поставить в разогретую до 40 С духовку, включить конвекцию или приоткрыть дверцу и вялить до готовности.

Кролик вяленый

Тушка кролика (2–3 кг); для рассола: 1 л воды, 200 г соли, 3–4 зубка чеснока, семена укропа, лавровый лист, гвоздика, черный и душистый перец по вкусу

Тушку обмыть и обтереть, снять мясо с костей и нарезать небольшими кусками. В воду добавить соль, поставить на огонь, вскипятить, добавить чеснок, семена укропа, лавровый лист, гвоздику, перец и кипятить 8–12 мин. Ломтики мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем обтереть и дать остыть до комнатной температуры. Подвесить куски мяса на бечевке в темном сухом помещении с хорошей вентиляцией при температуре 10 С. Вялить 14–17 дней.

Сушеная конина

Нежирная конина (говядина); для посолочной смеси: соль, молотый черный перец, горчица по вкусу

Мякоть конины (можно заменить нежирной говядиной) вымыть, обсушить, очистить от пленок и сухожилий, нарезать длинными пластами толщиной не более 4 см. Уложить мясо в кастрюлю, залить горячей водой и отварить до готовности. Приготовить посолочную смесь: смешать соль, молотый перец и готовую горчицу в однородную густую массу. Вынуть мясо из кастрюли и горячим натереть посолочной смесью. Затем уложить на смазанную жиром сковороду и поставить в духовку,

разогретую до 110–120 С, на 5–6 ч. Мясо остудить на воздухе, уложить в сухую емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

Кролик по-ирландски

10 кг мяса кролика без костей, 25 мл лимонного сока, 2–3 зубка чеснока; для рассола: 10 л воды, 25 мл лимонного сока, 25–30 г соли, 10–15 г сахара, имбирь, ягоды можжевельника, лавровый лист, черный перец по вкусу

Мясо тщательно сполоснуть в проточной воде и обсушить. Очищенные зубки чеснока пропустить через пресс, перемешать с половиной лимонного сока. Натереть мясо и подвесить в сухом помещении с температурой около 10 С на 3–4 дня. В воду всыпать соль и сахар, перемешать, вскипятить, добавить оставшийся лимонный сок, имбирь, ягоды можжевельника и специи, кипятить 3–5 мин, затем снять рассол с огня и остудить. Мясо выложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить небольшой гнет и вынести в прохладное место на 2 дня. Куски мяса 2–3 раза в день следует менять местами: нижние перекладывать наверх, а верхние – вниз. Подготовленное мясо подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить 12–14 дней при температуре 12 С.

Гусь пряный вяленый

Тушка гуся (3–4 кг); для рассола: 1 л воды, 100 г соли, чеснок, лавровый лист, гвоздика, душистый перец, паприка, кориандр по вкусу

Тушку очистить от волосков, вымыть, обсушить, разрезать на куски и снять мясо с костей. В воду всыпать соль, поставить на огонь и вскипятить, добавить очищенные зубки чеснока, специи, кипятить 10–12 мин. Куски мяса по одному опустить в кипящий рассол, выдержать в нем 3–4 мин и охладить до комнатной температуры. Затем обвязать бечевкой и подвесить для провяливания в темном сухом помещении с хорошей вентиляцией. Вялить при температуре 10 С в течение 15–18 дней.

Гусь вяленый «Рождественский»

Тушка гуся (3–4 кг); для рассола: 2 л воды, 40 г соли, корень имбиря, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Тушку гуся очистить от волосков, вымыть, обсушить, нарезать на куски. Снять мясо с костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать соломкой. В воду всыпать соль, поставить на огонь, вскипятить, затем всыпать душистый перец, лавровый лист, корень имбиря, кипятить около

10 мин. В кипящий рассол опустить куски мяса, выдержать 3–4 мин, затем выложить на полотенце и остудить. Нанизать куски гуся на бечевку и подвесить в сухом затененном помещении с хорошей вентиляцией. Вялить при температуре 16 С в течение 11–13 дней.

Гусь, вяленный по классическому рецепту

Тушка гуся (4–5 кг); для посолочной смеси: соль, черный перец по вкусу, 3–4 бутона гвоздики

Тушку очистить от волосков, промыть, обтереть. Смешать соль, молотый черный перец и измельченную гвоздику. Тушку тщательно натереть изнутри и снаружи, завернуть в пергамент и крепко перевязать бечевкой, чтобы прекратить поступление воздуха к птице. Тушку подвесить в темном сухом месте с хорошей вентиляцией. Вялить при температуре 7–9 С в течение 3–4 месяцев. Мясо гуся должно быть упругим, полупрозрачным и при нажатии выделять жир.

Гусь, вяленный на гриле

1 кг гусиного мяса без костей; для посолочной смеси: 60 г соли, корица, черный перец, мускатный орех по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками шириной 4–5 см. Приготовить посолочную смесь: в сухой емкости смешать соль, корицу, молотый черный перец и мускатный орех. Тщательно натереть каждый кусок мяса, дать помариноваться 10–15 мин при комнатной температуре. Затем переложить на решетку гриля так, чтобы куски не соприкасались. Разогреть гриль до 40–50 С и вялить около 8 ч до готовности.

Гусь, вяленный в духовке

Тушка и половина тушки гуся (2,5–3,5 кг); для посолочной смеси: 40 г соли, душистый, черный и красный острый перец по вкусу

Гуся тщательно вымыть и обтереть, разрезать на куски, снять мясо с костей и нарезать примерно одинаковыми кусками шириной 4–5 см. Приготовить посолочную смесь: в сухой емкости смешать соль и молотый перец. Каждый кусок гуся тщательно натереть, дать помариноваться 15–20 мин при комнатной температуре. Затем куски выложить на решетку на расстоянии 3–5 см друг от друга, решетку поместить в разогретую до 40 С духовку. Включить конвекцию или приоткрыть дверцу. Вялить до готовности – около 13 часов.

Курица вяленая

10 кг курятины, 200 г соли

Каждую куриную тушку очистить от волосков, можно удалить лишний жир, тщательно промыть внутри и снаружи и обсушить. Затем тщательно натереть тушки изнутри и снаружи солью, каждую обернуть пергаментом в несколько слоев, крепко перевязать с обоих концов шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить при температуре 9–12 С в течение 2,5–3 месяцев. Когда мясо будет готово, оно станет прозрачным и будет выделять жир при надавливании.

Курица вяленая со специями

5 кг курицы; для рассола: 1 л воды, 50 г соли, 2–3 зубка чеснока, лавровый лист, гвоздика, черный и душистый перец по вкусу

Мясо аккуратно снять с костей, сполоснуть и обсушить, нарезать кусками шириной 3 см. В воду всыпать соль, вскипятить, затем добавить очищенный чеснок, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, кипятить в течение 6–8 мин. Куски мяса опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, вынуть, обсушить и нанизать на бечевку. Повесить для вяления в сухом затемненном помещении с хорошей вентиляцией. Вялить при температуре 15 С в течение 10–12 дней.

Курица в чесночном маринаде

10 кг мяса курицы, 150 г соли, 7–8 зубков чеснока

Мясо отделить от костей, вымыть, обсушить, нарезать кусками шириной около 5 см. Чеснок очистить, пропустить через пресс и перемешать с солью в однородную массу. Куски мяса нанизать на бечевку, тщательно натереть со всех сторон и подвесить для вяления в сухом затененном помещении с температурой около 18 С. Вялить в течение 10–12 дней.

Куриное филе вяленое

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубка чеснока, 70 г соли, черный перец и паприка по вкусу

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать полосками шириной не более 2,5–3 см. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, пропустить через пресс. На дно посуды для засолки насыпать немного соли, на нее уложить куски филе, пересыпая луком, чесноком, солью и молотым перцем. Сверху уложить деревянный кружок и гнет, дать помариноваться при комнатной температуре 14–17 ч. Затем емкость перенести в холодное место и оставить на 5–6 дней. Засоленное куриное филе выложить на решетку так, чтобы кусочки не соприкасались.

Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 С духовку, включить конвекцию или приоткрыть дверцу. Вялить в течение 10 часов.

Куриные крылышки с перцем

1 кг куриных крылышек; для посолочной смеси: 60 г соли, корица, черный и белый перец по вкусу, паприка

Куриные крылышки очистить от волосков и остатков перьев, вымыть и обсушить. Смешать соль с пряностями, тщательно натереть каждое крылышко и дать помариноваться при комнатной температуре около 10 мин. Затем выложить крылышки на решетку гриля так, чтобы они не соприкасались. Вялить на гриле при температуре 50 С около 8 часов.

Куриные окорочка вяленые

10 кг куриных окорочков, 10 л воды, 50 г сахара, 600 г соли, 200 г ягод можжевельника, лавровый лист, мускатный орех, кориандр, черный перец по вкусу

Куриные окорочка тщательно вымыть и обсушить. Смешать 300 г соли, сахар, кориандр и мускатный орех. Натереть каждый окорочок. В емкость для засолки выложить окорочка, посыпая слои ягодами можжевельника. Воду довести до кипения, добавить оставшуюся соль, лавровый лист, черный перец, кипятить 2–3 мин, затем рассол снять с огня, дать полностью остыть и процедить. Окорочка залить рассолом, сверху уложить деревянный круг, поставить гнет и оставить на 3 ч при комнатной температуре. Затем рассол слить, окорочка просушить с помощью полотенца, обвязать бечевкой вокруг косточки на голени и подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении. Вялить при температуре 10 С около 30 дней.

Скумбрия вяленая

1 кг скумбрий; для посолочной смеси: 15–20 г соли, 6–7 г сахара

Скумбрию ополоснуть в проточной воде, выпотрошить и вырезать жабры через жаберные отверстия, брюшко рыбы должно остаться целым. Затем острым ножом разрезать тушки со стороны спинки вдоль позвоночника, тщательно промыть рыбу от остатков внутренностей и крови, высушить, распластать на доске. Смешать сахар с солью, натереть внутреннюю часть рыбы этой смесью, выложить в один ряд спинкой на пергамент, сложенный в 2 слоя, уложить на доску или поднос и поставить в холодильник созревать на 48 ч. Затем рыбу сполоснуть в прохладной воде и обсушить. После снова разложить тушки в один ряд спинкой на пергамент, присыпать оставшейся посолочной смесью и

выдержать в холодильнике 2–3 дня для окончательной засолки. Хранить продукт в холодильнике не более 5 дней.

Вяленая рыба. Универсальный способ

10 кг рыбы, 1 кг соли

Свежую созревшую рыбу примерно одинакового размера вымыть, удалить внутренности и жабры, но не очищать чешую. Внутреннюю часть каждой тушки тщательно натереть солью, уложить в емкость для засолки, накрыть тканью или неплотной крышкой и выдержать 30–48 ч в прохладном помещении. Затем рыбу вынуть, подвесить в хорошо проветриваемом и освещенном солнцем, но не жарком месте на 15–25 дней для вяления.

Филе скумбрии вяленое

1 кг филе скумбрии; для посолочной смеси: 220 г соли, 50 г сахара, лавровый лист, черный и душистый перец, сухой укроп по вкусу

Филе скумбрии прополоснуть и обсушить, тщательно натереть смесью соли и сахара. На дно емкости для засолки насыпать немного посолочной смеси, на нее уложить филе рядами, укладывая между ними лавровый лист, сухой укроп и перец. Установить сверху деревянный круг и гнет и выдержать 2 дня в холодном месте. Затем рыбу вынуть, обсушить и повесить в прохладном затененном месте с хорошей вентиляцией для вяления.

Морская рыба вяленая

Морская рыба, соль, лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздика, растительное масло

Рыбу сполоснуть в проточной воде, выпотрошить, удалить жабры, тщательно промыть и обсушить. На дно емкости для засолки насыпать соль слоем 1 см. Выложить рыбу слоями в таз, пересыпая солью и специями, накрыть тканью и дать постоять 12 ч. Затем установить на емкость деревянный круг и гнет, выдержать 3 дня. Каждый день необходимо переворачивать тушки и менять местами. Рыбу вынуть, промыть в холодной воде, обсушить, натереть растительным маслом и повесить вялиться в затененном месте с хорошей вентиляцией. В зависимости от массы рыбы длительность вяления может колебаться от 2 до 4 недель.

Речная рыба вяленая

Речная рыба, соль

Для вяления следует выбирать свежую речную рыбу массой

до 250 г. Рыбу вымыть, удалить жабры и внутренности, еще раз промыть и обсушить. В емкость для засолки насыпать соль слоем 1 см, уложить тушки плотными рядами, каждый слой рыбы щедро засыпать солью. Последний ряд засыпать солью и поставить емкость в прохладное место на 24 ч. Просолившуюся рыбу сполоснуть в прохладной воде, нанизать на бечевку и подвесить для вяления в хорошо проветриваемом затененном месте. Рыба, в зависимости от размера, будет вялиться 5–10 дней.

Сыровяленая колбаса по-провански

450 г говядины, 1,5 кг жирной свинины, 60–70 г сала, 60 г крупной соли, 12–15 г сахара, 5 г смеси прованских трав, щепотка мускатного ореха, 8–10 г молотого черного перца, 5 г кориандра, 70–80 мл коньяка, оболочки для колбасы

Кориандр слегка подсушить на сухой сковороде и размолоть, добавить прованские травы, молотый перец, мускатный орех и перемешать. Мясо вымыть, обсушить, удалить пленки и сухожилия. Говядину и свинину нарезать кубиками со стороной около 3 см. Оба вида мяса перемешать и добавить соль, сахар, снова перемешать, затем всыпать половину специй и перемешать еще раз. Влить к мясу коньяк, перемешать, накрыть посуду с фаршем пленкой и поставить в холодильник на 24 ч, а затем пропустить через мясорубку. Соленое сало нарезать мелкими кубиками. Смешать мясо, сало и оставшуюся часть специй. Через специальную насадку наполнить подготовленные оболочки фаршем достаточно плотно, завязать концы, проткнуть иглой в нескольких местах и прижать, чтобы из фарша вышел весь воздух. Колбаски подвесить на бечевку и поместить в затененном хорошо проветриваемом месте с температурой около 16 С на 5–12 дней – в зависимости от размеров и толщины получившихся колбасок.

Сыровяленая свиная колбаса

3 кг свиного ошейка, 10 г майорана, 60–70 мл спирта, 90 г соли, 20–22 зубка чеснока, черный и душистый перец по вкусу, подготовленные свиные кишки или оболочка для колбасы

Мясо вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарезать. Очищенный чеснок пропустить через пресс или мясорубку с мелкой решеткой. Перемешать мясо с чесночной массой, добавить соль и молотый перец, тщательно перемешать. Емкость с фаршем прикрыть пленкой и дать помариноваться 5 ч при комнатной температуре. Фарш перемешивать каждые 40–50 мин. Затем в фарш добавить майоран и спирт, перемешать еще раз и получившимся фаршем достаточно плотно наполнить оболочки для колбасы, концы

завязать. Готовые колбаски проколоть иглой в нескольких местах, удаляя воздух. Бинт смочить в соленой воде (15 г соли на 200 мл воды), обернуть им колбаски и подвесить для вяления в хорошо проветриваемом затененном месте с температурой около 12 С. Через 2–3 дня, когда колбаса немного подсохнет, снять ее и слегка сплющить скалкой. Затем снова подвесить для вяления, не оборачивая бинтом. Вялить 14–18 дней. Готовые колбаски надрезать и проверить на готовность. Если колбаса недовялилась, процесс нужно завершить в холодильнике – выдержать там колбаски еще 6–8 дней.

Суджук

1 кг нежирного мяса, 30 г соли, 2 г сахара, 1 г аскорбиновой кислоты, молотый черный перец и тмин по вкусу, оболочки для колбасок

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками по 100–120 г и натереть солью. Мясо уложить в миску, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 24 ч. Затем выделившийся сок слить, а мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Получившийся фарш смешать с сахаром, аскорбиновой кислотой и специями, поставить в холодильник на 3 дня. Созревший фарш снова пропустить через мясорубку, но уже с мелкой решеткой, наполнить им оболочки для колбасок, перевязать концы, проколоть в нескольких местах, удалить воздух. Сформировать из колбасок колечки или подковы и повесить для провяливания в хорошо проветриваемом затененном месте на 30 дней. Каждые 2–3 дня сплющивать колбаски скалкой. После вяления уложить колбаски между двумя досками, установить гнет и оставить на 24 часа.

Луканка

1 кг постной свинины, 1 кг жирной свинины, 50 г соли, 6 г сахара, 1 г аскорбиновой кислоты, 2–3 зубка чеснока, 8 г молотого черного перца, душистый перец и тмин по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками примерно по 100 г. Каждый кусочек натереть смесью соли, сахара и аскорбиновой кислоты, выложить на разделочную доску, поставить доску наклонно, чтобы стек сок. Затем мясо уложить в холодильник на 24 ч. Маринованное мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить в фарш специи, пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать. Фарш поставить в холодильник еще на 24 ч. Подготовленные оболочки наполнить фаршем поплотнее, сформовать колбаски, завязать концы и проколоть в нескольких местах. Затем осторожно

выдавить воздух. Подвесить колбаски на бечевке в хорошо проветриваемом помещении и вялить в течение 60–90 дней. В течение первых 15–18 дней колбаски нужно сплющивать скалкой, а затем раз в неделю укладывать между двумя досками и ставить сверху гнет.

Вяленые помидоры по-гречески

1,5 кг мясистых помидоров, 1–2 веточки розмарина, сушеные пряные травы, 10–20 г молотой смеси перцев, морская соль, оливковое масло

Помидоры для вяления следует выбирать спелые, мясистые, желательно небольшого размера. Помидоры тщательно вымыть, обсушить, разрезать на 2–4 части, удалить плодоножки и семена. Противень застелить пергаментом, уложить на него ломтики помидоров. Смешать морскую соль и смесь перцев, посыпать помидоры. Каждый ломтик смазать оливковым маслом. Разогреть духовку до 70–100 С, вялить помидоры 6–8 ч с приоткрытой дверцей или включенной конвекцией. Помидоры должны получиться чуть-чуть влажными и гибкими, значительно меньше первоначального размера. Если ломтики ломаются, они пересушены. В сухую стерильную банку уложить розмарин и налить немного оливкового масла. Уложить ломтики вяленых помидоров в банку, пересыпая пряными травами, немного уплотнить и залить оставшимся оливковым маслом, чтобы оно покрывало помидоры. Банку герметично укупорить.

Вяленые помидоры острые

1–1,5 кг мясистых помидоров, 150 г чеснока, 100 г свежего острого перца, оливковое масло, морская соль и специи по вкусу

Помидоры для вяления следует взять мясистые, вымыть, обсушить, вырезать плодоножки и разрезать на 2–4 части. Для ускорения вяления желательно удалить семена. Противень застелить пергаментом, уложить рядами ломтики помидоров. Острый перец вымыть, обсушить, вырезать плодоножку вместе с семенами и нарезать кольцами. Поместить кусочки перца между ломтиками помидоров. Посыпать овощи смесью из морской соли и специй и поставить в разогретую до 60–90 С духовку. Включить конвекцию или приоткрыть дверцу и томить овощи 6–8 ч. Перец обычно подвяливается быстрее, поэтому его можно снимать с противня по мере готовности. Очищенный чеснок пропустить через пресс, залить растительным маслом, дать настояться 2–3 ч. Когда помидоры будут готовы, их следует остудить и уложить в сухую стерильную банку, перекладывая колечками вяленого перца. Сверху овощи залить чесночным маслом, чтобы оно

покрывало их полностью. Банку герметично укупорить стерильной крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Вяленые баклажаны в масле

800 г баклажанов, 3–4 зубка чеснока, щепотка молотого острого перца, 5 г молотой паприки, 10 г сухого базилика, 10 г сушеного розмарина, 2–3 горошины черного перца, соль по вкусу, растительное масло

Небольшие баклажаны с нежной мякотью вымыть и обсушить, срезать кожуру и нарезать кружочками толщиной 5–7 мм. Ломтики уложить в стеклянную, керамическую или эмалированную посуду, пересыпать солью, перемешать и дать постоять 15–20 мин. Выделившийся сок слить, баклажаны отжать и опустить в кипящую воду на 2–3 мин, а после этого откинуть на дуршлаг. Перемешать соль, молотый острый перец, паприку, базилик и розмарин. Противень застелить пергаментом, смазанным растительным маслом, плотно выложить баклажаны в один слой. Кружочки смазать маслом и посыпать половиной смеси соли и пряностей. Духовку разогреть до 120 С, вялить баклажаны, с конвекцией или регулярно проветривая духовку, около 3 ч. Чеснок очистить, нарезать пластинками, уложить на дно сухой стерильной банки. Всыпать черный перец горошком и оставшуюся смесь соли и специй. Сверху уложить горячие баклажаны, залить растительным маслом. Банку плотно закрыть стерильной крышкой, хранить в прохладном месте.

Вяленые помидоры с пряными травами

1 кг помидоров, 4–5 зубков чеснока, смесь сушеных пряных трав, соль, растительное масло

Помидоры для вяления выбирать небольшие, спелые и мясистые. Помидоры вымыть и обсушить, вырезать плодоножки, разрезать на 2–4 части. Желательно удалить семена – тогда помидоры провялятся быстрее. Противень застелить пергаментом, рядами выложить помидоры, щедро посыпать смесью соли и пряных трав по вкусу. Духовку разогреть до 100–130 С, поставить в нее противень с помидорами, через 20–30 мин температуру убавить до 60–80 С. Вялить помидоры 5–6 ч с приоткрытой дверцей или с конвекцией. Чеснок очистить, мелко нарезать. Растительное масло вскипятить. В сухую стерильную банку уложить вяленые помидоры, пересыпая слои чесноком, залить кипящим маслом, чтобы помидоры были полностью покрыты, и герметично закатать банку стерильной крышкой.

Вяленые баклажаны «Пикантные»

1,5 кг баклажанов; для маринада: 60 г меда, 60 г соевого соуса, 70–80 мл оливкового масла, 70–80 мл лимонного сока, 5 г сухой аджики, 3 г зиры

Баклажаны с нежной мякотью без семян вымыть, обсушить и срезать тонким слоем кожуру. Нарезать баклажаны пластинками толщиной 3–5 мм. В отдельной посуде перемешать мед, соевый соус, лимонный сок, оливковое масло и специи. В подходящую по размеру миску или кастрюлю уложить слоями ломтиками баклажанов, заливая каждый слой маринадом. Поставить баклажаны мариноваться в холодильник на 10–12 ч, потом перемешать, накрыть пищевой пленкой и дать постоять еще 7–8 ч. Затем маринад слить, баклажаны отжать. На застеленный пергаментом противень выложить одним слоем баклажаны, поставить противень в разогретую до 75 С духовку. Вялить овощи с приоткрытой дверцей или включенной конвекцией около 4 ч. Готовые баклажаны уложить в сухую стерильную банку, плотно закрыть и поставить в холодильник.

Вяленые кабачки в медово-цитрусовом маринаде

1 кг кабачков, 80 мл лимонного сока, 30 г апельсиновой цедры, 350–400 г меда

Кабачки вымыть и обсушить, срезать тонким слоем кожуру и нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Смешать половину меда с половиной цедры, залить кабачки этой смесью, перемешать и поставить в холодильник на 8–9 ч, чтобы пустили сок. Каждый час кабачки перемешивать и утрамбовывать, чтобы они были покрыты сиропом. Сок, выделившийся во время маринования, слить в кастрюлю, добавить к нему оставшуюся цедру и мед, а также лимонный сок. Ломтики кабачков уложить в приготовленный сироп и варить на слабом огне, пока они не станут прозрачными. Следить, чтобы кабачки не разварились. Снять с огня и дать остыть в сиропе, затем откинуть на дуршлаг, чтобы сироп стек. Кружочки кабачков выложить на застеленный пергаментом противень, поставить в духовку или вялить в сухом хорошо проветриваемом помещении, пока ломтики не станут тонкими и плотными, но будут гнуться. Хранить заготовку в сухой стеклянной посуде с плотной крышкой в прохладном месте.

Кабачки сушеные с перцем

2–3 кг молодых кабачков, острый перец, паприка или смесь перцев

Молодые кабачки с нежной мякотью вымыть, обсушить и нарезать кружками толщиной 5–7 мм. Обдать кабачки кипятком,

выложить в холодную воду, затем вынуть шумовкой и просушить. Кружки кабачков выложить на застеленный пергаментом противень в один слой, посыпать молотым перцем, паприкой или молотым острым перцем. Духовку разогреть до 55–65 С, включить конвекцию или приоткрыть дверцу, вялить около 9 часов.

Вяленые кабачки с солью и тмином

2–3 кг кабачков, соль, тмин

Для вяления подойдут вызревшие большие кабачки. Их следует вымыть, очистить кожуру, вырезать семена и нарезать полукольцами или полосками толщиной 1–1,5 см. Ломтики пересыпать солью, дать постоять 6–8 ч, чтобы овощи пустили сок. Сок слить, пересыпать кабачки молотым тмином, перемешать, дать постоять 20–30 мин. Затем нанизать на бечевку и подвесить для вяления в затененном хорошо проветриваемом месте или коптильне. Также вялить кабачки можно в разогретой до 55–60 С духовке. Готовый продукт уложить в сухие стерильные банки, плотно закупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Кабачки сушеные соленые

1–2 кг молодых кабачков, соль

Молодые кабачки с нежной мякотью без семян вымыть и обсушить, удалить плодоножку. Кабачки нарезать кружками толщиной около 8 мм. Уложить кабачки в подходящую по объему посуду, посыпать солью и дать постоять 2–3 ч, чтобы стек сок. Затем сок слить, кабачки немного отжать и выложить на застеленный пергаментом противень. Духовку разогреть до 55–60 С и томить овощи 2 ч, затем поднять температуру до 70–80 С, вялить с приоткрытой дверцей или конвекцией 3–4 часа.

Вяленая тыква в меду

1 кг мякоти тыквы, 400 г меда

Спелую тыкву нарезать кубиками со стороной 2–2,5 см. Мед подогреть, залить нарезанную тыкву, перемешать и дать постоять 2–4 ч, пока тыква не пустит сок. Затем поставить емкость на огонь, варить тыкву в сиропе 5–7 мин, снять с огня и дать полностью остыть при комнатной температуре. Тыкву откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь. Переложить тыкву на застеленный пергаментом противень, поставить в духовку, разогретую до 60–70 С, и вялить 8–10 часов.

Вяленая морковь

Спелая морковь, соль

Свежую спелую морковь вымыть, очистить, сполоснуть в

кипяченой воде и дать просохнуть. Нарезать корнеплоды кружочками толщиной около 1–1,5 см, посыпать небольшим количеством соли и дать постоять при комнатной температуре 10–15 ч. Сок, который выделится за это время, слить, а ломтики моркови выложить на застеленный пергаментом противень и поместить в духовку. Первые 30 мин вялить при температуре 85–90 С, затем снизить температуру до 65–70 С, вялить 1 ч, а после довести до готовности при температуре 40 С.

Сушеная морковь «Соломка»

Спелая морковь

Спелую оранжевую морковь вымыть, бланшировать 4–5 мин, затем очистить, сполоснуть и натереть на терке для корейской моркови. Тертую морковь выложить тонким слоем на полотенце или бумагу, дать подсохнуть при комнатной температуре в течение 5–6 ч. Затем морковь выложить на застеленный пергаментом противень и сушить в духовке 5–7 ч при температуре 75–80 С с приоткрытой дверцей или конвекцией.

Вяленая пряная свекла

1 кг свеклы, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого розового перца, 30 г сушеного майорана, 30 г сушеной петрушки, 30 г соли

Свеклу вымыть, очистить от корешков, срезать основание и завернуть в фольгу. Запекать в духовке при температуре 180 С до мягкости. Готовую свеклу остудить, удалить кожуру, нарезать кружками толщиной 8–10 мм. Смешать соль и специи в однородную массу, посыпать каждый кружок и дать постоять 2 ч при комнатной температуре. Затем переложить ломтики свеклы на противень в один слой и вялить 2 ч в духовке при температуре 100 С. Вынуть свеклу из духовки и досушить до готовности в хорошо проветриваемом месте при комнатной температуре. Хранить в сухой стеклянной или пластиковой посуде с плотной крышкой в прохладном месте.

Вяленая репа со специями

5 кг репы, 10 г молотого черного перца, 10 г кориандра, щепотка мускатного ореха, 40 г сушеного укропа, 20 г соли

Корнеплоды очистить от земли, тщательно вымыть, обрезать корешки и верхушку, отварить до готовности. Затем остудить в холодной воде и очистить, нарезать ломтиками или полукружками толщиной 7–10 мм. Соль, специи и сушеный укроп перемешать, натереть каждый ломтик репы, выложить на бумагу и дать постоять при комнатной температуре 1,5–2 ч. Подсохшие

ломтики репы переложить на застеленный пергаментом противень, поставить в разогретую до 80–90 С духовку и вялить до получения желаемой сочности – 1,5–3 часа.

Медовые груши вяленые

7 кг груш, 200 г меда

Груши без повреждений с плотной мякотью вымыть, вытереть, удалить кожуру и сердцевину. Груши нарезать дольками, залить жидким медом (засахаренный необходимо предварительно растопить), поставить в прохладное место на 8–10 ч. Затем переложить на дуршлаг, подсушить на бумаге в течение 1–2 ч, уложить на застеленный пергаментом противень и подвялить в духовке, разогретой до 65 С. Груши уложить в стерилизованные банки. Сок с медом поставить на огонь и довести до кипения. Залить груши и герметично укупорить.

Сушеные соленые груши

Спелые груши, соль

Груши сладких сочных сортов вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину, по желанию можно срезать кожуру. Нарезать плоды крупными дольками, небольшие разрезать на 4 части. Груши посолить, дать постоять при комнатной температуре 4–5 ч, затем слить выделившийся сок, а ломтики груш выложить на противень. Духовку разогреть до 80–85 С, томить груши 20–25 мин, затем снизить температуру до 50–55 С и довести груши до готовности. Высушенные груши должны быть гибкими, вязкими, при сгибании ломтика сок не должен выделяться.

Сушеные груши

Груши сладких сортов

Груши брать только спелые, без повреждений. Плоды вымыть и высушить, очистить от кожуры и сердцевины. Большие груши разрезать на 2–4 части, мелкие можно оставить целыми. Груши опустить в кипящую воду на 2–3 мин (по желанию в нее можно добавить корицу, гвоздику, мед, сахар, ванилин). Затем груши откинуть на дуршлаг, выложить на противень. Противень поставить в духовку, разогретую до 65–75 С, и довести до готовности – на это потребуется 10–12 часов.

Пастила из абрикосов

1 кг спелых абрикосов, 200 мл воды, растительное масло

Абрикосы вымыть, обсушить и удалить косточки. Половинки абрикосов уложить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой,

довести до кипения и варить на слабом огне 10–12 мин. Затем абрикосы протереть через сито, получившееся пюре варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Противень накрыть пергаментной бумагой, смазать ее оливковым маслом или другим растительным маслом без запаха. Горячее пюре выложить на бумагу слоем 2 см. Поставить противень в духовку, разогретую до 50 С, и томить, пока не испарится бульшая часть влаги и пюре не превратится в тонкий эластичный пласт. Готовую пастилу немного остудить, скатать рулетом, нарезать поперек кружочками толщиной 1 см. Абрикосовые рулетики хранить в сухих банках с плотными крышками в прохладном месте. По желанию в абрикосовое пюре можно добавить ванилин, молотую корицу, гвоздику или кардамон.

Персики сушеные по-восточному

Персики, сода, молотый кардамон, молотая корица

Персики вымыть, обсушить, разделить по бороздке на половинки и удалить косточку. Приготовить 2 %-й содовый раствор, бланшировать в нем половинки персиков 2–3 мин. Затем откинуть персики на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Выложить персики на противень срезом вверх, посыпать смесью молотых специй, но в умеренном количестве, чтобы не перебить натуральный вкус фруктов. Сушить персики в разогретой до 65 С духовке, периодически вынимая и переворачивая. Персики можно вялить и на открытом воздухе. Для этого следует уложить их на противень срезом вниз и поставить в солнечное, хорошо проветриваемое место.

Пастила землянично-медовая

1 кг пюре из земляники, 1 кг меда

Спелые неповрежденные ягоды земляники промыть в холодной воде, удалить плодоножки, отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Добавить мед и перемешать, чтобы масса стала однородной. Переложить ее в кастрюлю и поставить на слабый огонь. Томить, помешивая, пока масса не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую пастилу выложить на листы, смазанные оливковым маслом, и разровнять слоем толщиной около 1 см. Противень поставить в разогретую до 50 С духовку, приоткрыть дверцу и подсушивать около 1 ч, затем пласт перевернуть и сушить до готовности. Пастила должна получиться плотной, гибкой, при сгибании не выделять жидкости. Готовую пастилу свернуть рулетом или нарезать на порционные кусочки. Хранить в сухой стеклянной или пластиковой посуде с плотной крышкой.

Вяленые вишни в сиропе

1 кг вишен, 400–500 г сахара; для сиропа: 350 г сахара, 350 мл воды

Спелые вишни без повреждений вымыть, обсушить, удалить косточки и засыпать сахаром. Дать ягодам постоять 22–24 ч при комнатной температуре. Затем слить сок и приготовить сироп из воды и сахара. В горячий сироп выложить ягоды и кипятить, периодически помешивая, 7–10 мин. Затем охладить до 60 С, сироп слить, ягоды выдержать на сите 10–15 мин. Выложить ягоды в два слоя на застеленный пергаментом противень, поставить в духовку, разогретую до 85 С, и выдержать 30 мин. После этого противень вынуть, дать ягодам остыть. Еще дважды ставить противень в духовку, разогретую до 75 С, на 35–45 мин. Готовые ягоды хранить в сухой стеклянной посуде с плотной крышкой.

Яблоки, вяленные с сахаром

3 кг яблочной массы, 300 г сахара

Яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину и нарезать дольками. Дольки пересыпать сахаром, перемешать, уложить в эмалированную кастрюлю, накрыть чистой тканью, оставить при комнатной температуре на 4–6 ч, чтобы яблоки пустили сок. Сок слить, дольки разложить на застеленном пергаментом противне и поместить в духовку, разогретую до 65 С. Вялить до готовности. Хранить вяленые яблоки в полотняных мешочках или сухих стеклянных банках с плотной крышкой.

Соление

Способы и правила соления, необходимое оборудование

Соление – самый старинный и самый доступный способ сохранения мяса, рыбы, фруктов и овощей. Популярность засолки практически всех видов продуктов объясняется еще и тем, что после обработки их можно хранить при плюсовой температуре – до 10 С. Также засолка является обязательным этапом подготовки продуктов перед сушением, вялением или копчением птицы, мяса и рыбы. От качества засолки напрямую зависят вкус и срок хранения копченостей и вяленых деликатесов.

Все способы засолки мяса и рыбы можно условно разделить на четыре типа:

сухой посол (сухой солью или сухой засолочной смесью);

мокрый посол (в рассоле);

смешанный, или комбинированный, посол;

посол шприцеванием (впрыскивание рассола с помощью шприца в кровеносную систему).

Последний способ можно использовать, если тушу разделывают самостоятельно и есть возможность оставить неповрежденными нужные сосуды. Если планируется засаливать мясо и птицу, приобретенные на рынке или в магазине, а также рыбу, рекомендуется использовать первые три способа.

Консерванты

Для успешного засаливания нужно подготовить соответствующие компоненты и инструменты. Главным консервирующим средством при этом способе заготовки является **соль**. Как выбрать правильно? В продаже можно найти соляную пудру, йодированную соль и обычную соль разного помола: № 0; 1; 2; 3; 4.

Йодированная соль не подходит для заготовок! Йод начинает реагировать с продуктами, в процессе химической реакции температура повышается и образуется благоприятная среда для размножения бактерий. То есть продукт не сохраняется, а, наоборот, начинает быстро портиться. Также не рекомендуется использовать соль с примесями, поскольку они могут стать причиной порчи продукта или, как минимум, появления неприятного привкуса.

Чистая соль является прекрасным и совершенно безопасным для человека консервантом, но даже в этом случае нужно подобрать правильный помол. Соляная пудра и соль помолов № 0 и 1 для сухого посола не подходят. Консервирующий эффект соли состоит в том, что она способствует обезвоживанию микроорганизмов, приостанавливает процессы жизнедеятельности и таким образом уберегает продукты от порчи. Чтобы процесс был эффективным, соль должна проникать в глубь тканей мяса или рыбы, пропитывать овощи или грибы. Соль мелкого помола при сухом посоле быстро растворяется на поверхности продукта и создает соляную корку. Из-за нее соль плохо проникает в глубь, не обезвоживает продукты, и они вскоре могут начать портиться.

Крупная соль помолов № 3 и 4 также не подойдет, поскольку она осыпается с заготавливаемого сырья, ее трудно втереть в поверхность мяса или рыбы. Оптимальный вариант для сухого посола – соль помола № 2. Для приготовления рассола для мокрой засолки годится и мелкая, и крупная соль.

Когда соль выбрана, нужно определиться с ее количеством. Избыток соли может сделать продукт жестким и невкусным, а недостаток станет причиной порчи заготовок. Поэтому следует

четко отмерять соль при заготовке, а также рекомендуется предварительно обработать ее. Неизвестно, где она хранилась и какие микроорганизмы могли в нее попасть во время фасовки и транспортировки. Велика вероятность, что соль «потянула» влагу, в которой могут оказаться и патогенные бактерии. Чтобы перестраховаться, перед использованием соль рекомендуется просушить в духовке при температуре 180–200 С.

Как уже упоминалось, для получения качественных солений нужно использовать только свежее мясо здоровых животных, самую свежую птицу или рыбу, целые, спелые неповрежденные овощи и молодые плотные грибы без дефектов.

Часто для приготовления мясных солений используют пищевую калиевую или натриевую **селитру** – она придает солонине приятный, аппетитный розоватый цвет. Однако с этим веществом нужно быть очень осторожным. В промышленном производстве ее используют крайне редко, а при домашней засолке продуктов это достаточно опасно, ведь точно рассчитать дозу не так легко, а продукты разложения селитры – это опасные для здоровья нитраты, отравление которыми может привести к серьезным проблемам со здоровьем.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) определила максимальную допустимую суточную дозу нитратов для взрослого человека – 5 мг на 1 кг массы тела. С учетом этой нормы при использовании в посолочной смеси селитры нужно следить, чтобы ее количество не превышало 1 % от веса соли, то есть на 1 кг соли можно взять не более 10 г селитры. При этом следует учитывать, что селитра должна быть качественной. Определить это легко. Высококачественная селитра, если бросить ее на раскаленные угли, сразу вспыхнет и загорится ярко-желтым пламенем. Некачественная селитра с посторонними примесями на углях гореть не будет.

Привлекательный внешний вид для мяса и копченостей – важный, но не главный критерий. Поэтому будьте максимально осторожны при использовании селитры, а лучше всего – попытайтесь обойтись без нее. В рецептах, приведенных ниже, мы указываем, сколько можно положить этого вещества в рассол, однако его можно не использовать, и это никак не скажется на вкусе и качестве мясных заготовок. При засолке рыбы селитра не используется или применяется крайне редко для других целей.

Кроме того, положительно воздействовать на цвет мясных солений можно и другим способом, не применяя опасные для здоровья вещества, а, наоборот, используя полезные добавки. Такой добавкой может быть **аскорбиновая кислота** – витамин С. Аскорбиновую кислоту можно добавлять в колбасный фарш или

рассол. Она придает мясу приятный розовый цвет и обладает выраженными консервирующими свойствами. Витамин С в умеренных количествах полезен: улучшает иммунитет, обмен веществ, способствует пищеварению. Главное не переборщить, ведь даже самая полезная добавка в большом количестве может навредить. Оптимальная доза аскорбиновой кислоты – 0,03–0,05 % от массы сырья. Следовательно, на 1 кг колбасного фарша или 1 л рассола понадобится максимум 0,5 г аскорбинки.

Часто в качестве добавки к рассолу или мясному фаршу используют **сахар**. Опытные хозяева, которые занимаются засолкой и копчением, утверждают, что сахар придает мясу более приятный, нежный вкус и предупреждает пересол. Также сахар, как и аскорбиновая кислота, помогает придать заготовкам аппетитный розоватый цвет. Для посолочной смеси нужно брать 1 % сахара от веса используемой соли, максимальное количество – 2 %. Если сахара будет больше, в рассоле может начаться брожение, мясо прокиснет, и продукт будет безнадежно испорчен.

Специи и пряности

Обратите внимание, что при засолке сала селитра, аскорбиновая кислота и сахар не используются. А вот **специи и пряност**и широко используются при всех способах посола, причем пропорции можно менять по своему усмотрению и каждый раз получать новый неповторимый вкус. Приправы используют для засола мяса, рыбы, птицы, сала, грибов и овощей. Наиболее популярными ароматными добавками являются лавровый лист, душистый или черный перец горошком, чеснок, кориандр и тмин. Также в рассол или посолочную смесь для обогащения аромата и вкуса заготовок можно добавлять гвоздику, розмарин, имбирь, базилик, майоран, шалфей, семена и сухую зелень укропа, корень аира, сухие и спелые ягоды можжевельника. Пряности можно измельчить и смешать с солью при сухом засоле или положить целые семена, горошины и листья в рассол, а также высыпать на дно посуды для засолки и пересыпать слои заготавливаемых продуктов. Специи следует использовать умеренно. Они должны не маскировать вкус и аромат продуктов, а только придавать им дополнительные оттенки вкуса и приятный тонкий аромат.

Посуда

Для изготовления качественных и вкусных солений, которые будут долго храниться, понадобится также специально подобранная **посуд**а. Для приготовления солений из любых продуктов лучше всего использовать деревянные бочки,

предпочтительно из дуба или бука; также отличной тарой станут деревянные емкости из осины, платана и граба. Основные требования к бочкам или ящикам для засолки – прочность, герметичность и чистота. При этом бочки можно использовать многократно, исключение составляют лишь те случаи, когда в емкости ранее заготавливались сильнопахнущие продукты, например рыба или овощи с большим количеством чеснока и лука. В таком случае посторонний запах может пропитать и другие соленья, так что бочка для рыбы может быть только бочкой для рыбы, а мясо или овощи придется солить в другой таре. Новые бочки обязательно нужно тщательно вымыть и наполнить водой, чтобы древесина разбухла и исчезли все микроскопические щели.

Если соленья планируется готовить в небольших количествах, то можно взять маленькие бочоночки объемом до 10 л, эмалированные кастрюли и баки без трещин и сколов, а также ящики и емкости из пищевого пластика. Перед использованием любую посуду нужно ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой, вытереть и дать обсохнуть.

При засолке любых продуктов обязательно понадобится **кружок**, примерно соответствующий по размеру засолочной емкости, и **гнет**. Кружок может быть деревянным, но не из деревьев хвойных пород. Кружок в идеале должен быть с отверстиями, через которые будет подниматься вверх выделяемый продуктами сок. При желании его можно заменить эмалированной плоской миской, керамической или стеклянной тарелкой. В качестве гнета можно взять чисто вымытый камень, банку или другую емкость, наполненную водой.

Ни в коем случае нельзя использовать в качестве основы для гнета фанеру или ДСП! Фанера коробится и расслаивается, отдает в рассол клей, а ДСП и подавно. Клей и химические вещества, содержащиеся в нем, превратят самые лучшие продукты в несъедобные и даже опасные для здоровья.

Когда посуда подобрана, стоит задуматься, где будут готовиться и храниться соленья. Для засола емкость должна находиться в прохладном помещении с температурой 3–10 С. Оно должно быть темным, сухим и чистым. При более низкой температуре продукты дольше просаливаются, а при более высокой – могут прокиснуть.

Способы соления

Теперь подробнее поговорим о наиболее популярных способах засолки: сухом, мокром и смешанном. Сало обычно засаливают сухим способом, для мяса – окороков, лопаток,

корейки и грудинки – может использоваться как сухой, так и мокрый посол. Тут можно выбрать вариант на свой вкус или действовать с учетом дальнейшего использования заготовок: длительного хранения, копчения или вяления. Однако жестких правил в этом вопросе нет, и некоторые хозяйки готовят прекрасное ароматное соленое сало мокрым способом. Метод шприцевания – впрыскивания рассола в кровеносную систему – используется редко, в тех случаях, когда нужно быстро засолить окорока, крупные куски мяса или целые туши. Чаще его применяют летом, в жаркую погоду, чтобы не допустить порчи сырья.

Самым простым и нехлопотным методом приготовления солений считается **сухой посол**. Именно поэтому он так распространен. Суть засолки проста. Подготовленные продукты натирают солью или сухой посолочной смесью, укладывают в заранее подготовленную тару рядами. Каждый ряд также нужно пересыпать солью и пряностями по вкусу. Чем плотнее будут уложены продукты, тем выше качество заготовки. Для уплотнения «кладки» используются кружок и гнет. Сухой посол не занимает много сил, позволяет хранить продукты достаточно долго, однако у этого способа заготовки есть и недостатки. Мясо при сухом посоле сильно обезвоживается, теряется от 8 до 12 % мясного сока. Оно получается жестким и просаливается неравномерно, в толще может оказаться недосоленным и даже начать портиться. Для засаливания сухим способом лучше брать сало или жирное мясо и рыбу. Благодаря жировым прослойкам соль будет равномерно распределяться по всей толще продукта.

Засолка продуктов в рассоле называется **мокрой**. Простой рассол состоит только из воды и соли, в сложный рассол добавляют также сахар, аскорбиновую кислоту, специи, иногда – селитру, о которой уже говорилось выше. Мокрый посол используется для заготовки жирного и постного мяса, рыбы разных видов, сала, овощей, грибов.

Для рассола с селитрой на 10 л воды понадобится 1,6 кг соли, около 100 г сахара и не более 0,5 г селитры. Причем селитру предварительно необходимо развести в небольшом количестве воды, а затем влить раствор в рассол и хорошенько перемешать. Гораздо лучше добавлять в сложный рассол разнообразные пряные травы и специи – черный и душистый перец, лавровый лист, гвоздику, тмин, анис, кардамон, кориандр, можжевеловые ягоды, базилик, майоран, шалфей, корень аира, розмарин, имбирь, чеснок. Они не только придают соленьям особый вкус и аромат, подчеркивают достоинства каждого продукта, но и обладают в большей или меньшей степени бактерицидным

воздействием и способствуют улучшению качества солений и продлению их срока хранения. Однако помните, что в результате должен чувствоваться именно вкус продукта – мяса, рыбы, овощей, грибов, а не специй.

Для приготовления рассола нужна мягкая чистая и профильтрованная вода. Водопроводная не подойдет. Если другую воду взять негде, то воду из крана нужно предварительно прокипятить и профильтровать. В идеале лучше использовать профильтрованную воду из родника или проверенной скважины.

После приготовления рассола по рецепту его нужно охладить до 2–8 С. Продукты следует плотно уложить в емкости для засолки и залить остуженным рассолом. Чтобы продукты постоянно были покрыты рассолом и лучше пропитывались, сверху следует установить деревянный круг или тарелку, а на них уложить гнет. Процесс засолки в рассоле может длиться от 2 до 6 недель в зависимости от размера кусков, концентрации рассола, температуры в помещении, желаемой степени солености продуктов. Особенно внимательно нужно следить, чтобы мясо просолилось полностью по всей толще куска.

Преимущества этого метода: полное просаливание продукта по всей толще, возможность регулировать степень солености, добавляя в воду большее или меньшее количество соли. Для получения слабосоленых (малосольных) заготовок в рассоле должно содержаться 14–16 % соли от объема рассола, для обычного рассола понадобится 18 %. В крепком рассоле должно быть 20 % соли. Больше соли брать не следует, иначе мясо станет грубым, утратит специфический вкус и аромат. Чем слабее рассол, тем ярче будет выражена ветчинность в мясе, приятнее будут аромат и вкус продукта, но и срок хранения снизится. При концентрации рассола ниже 13–14 % заготовки будут портиться. Малосольные продукты вкусны, но не пригодны для длительного хранения, их нужно съедать как можно быстрее или подвергать другим видам обработки – варке, копчению, вялению и т. д.

Как точно определить концентрацию рассола? Прежде всего, точно отмеривая количество соли в момент его приготовления. Однако во время засолки продукты также выделяют сок и концентрация соли уменьшается. Проверить ее проще всего ареометром. Однако такой прибор есть не у всех, поэтому любители домашних солений обычно пользуются в качестве ареометра куриным яйцом. В достаточно концентрированном рассоле яйцо плавает так, что над поверхностью воды остается лишь часть величиной с пятак. Иногда для определения концентрации рассола используют картофелину или пустую закупоренную бутылку с грузом весом в один фунт (английский).

Картофелина не должна тонуть в рассоле, а бутылка должна держаться у поверхности вертикально, как поплавок. Такое положение указывает, что концентрация рассола около 35–38 % (на 10 л воды использовалось около 4 кг соли). Если концентрация высока, рассол следует развести остуженной кипяченой водой.

Если слитый с готового продукта рассол выглядит свежим и не имеет запаха, указывающего на порчу, рассол можно использовать повторно. Для этого его следует прокипятить и добавить соль, чтобы восстановить желаемую концентрацию, а также, при желании, селитру. Если новый рассол задуман более слабым, чем предыдущий (но с концентрацией не менее 13 %), соль можно повторно не добавлять.

Мокрый способ посола дает большой простор для кулинарной фантазии: позволяет регулировать соленость, обрабатывать продукты равномерно, в этом случае проще придать заготовкам нужный вкус и аромат специй или трав. Однако приготовленные таким способом соленья имеют высокую влажность, что не лучшим образом отражается на сроке хранения, а малосольные продукты вообще не подлежат длительному хранению или требуют дополнительной обработки. Несмотря на этот недостаток, мокрый посол – самый популярный способ приготовления заготовок из овощей и мяса.

Смешанный, или комбинированный, посол сочетает в себе сухой и мокрый способы. Чаще всего он используется для приготовления солений длительного хранения, а также заготовок для будущих копченых или вяленых деликатесов. Сначала мясо, птицу или рыбу обрабатывают как при сухом посоле, а затем доводят до желаемого состояния в рассоле, с добавлением специй и других ингредиентов по вкусу. Засол разных видов мяса и рыбы имеет свои особенности, на которые нужно обратить внимание.

Посол больших кусков ***мяса***, в частности говядины, телятины, баранины, является одним из самых простых, доступных и надежных способов хранения мяса. Такие полуфабрикаты хранятся долго, всегда под рукой и могут послужить основой для самых разнообразных блюд. Также посол говядины и баранины – начальный этап приготовления копченых деликатесов из этих видов мяса. От того, как в дальнейшем будет использоваться говядина или телятина, зависит выбор метода засолки. При любом способе следует внимательно следить, чтобы мясо просолилось равномерно. Именно поэтому настолько важно при изготовлении солонины следить за правильностью надрубки костей, обработкой надрезов мяса посолочной смесью и соблюдением всех технологических нюансов.

Один из наиболее распространенных рецептов посолочной смеси для говядины: на 10 кг мяса понадобится 750–850 г соли, 5–8 г порошка аскорбиновой кислоты и специи, измельченные в ступке или кофемолке (15–20 горошин черного перца, 3–4 лавровых листа, 2–3 ягоды можжевельника).

Если планируется засолка крупного куска мяса или части туши, на 10 кг мяса понадобится 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 12–15 г сахара, а также специи по вкусу.

Лучшим сырьем для заготовки станет свежее охлажденное и дозревшее мясо без костей и сухожилий. Каждый кусок нужно тщательно натереть посолочной смесью, втирая ее в поверхность куска; особенно тщательно следует обрабатывать зарезы и карманы. При засолке посолочная смесь должна составлять примерно 1/10 от массы мяса. Небольшую ее часть высыпают на дно емкости для засолки, затем на нее плотно укладывают натертые солью или смесью куски мяса, каждый слой заготовок пересыпают посолочной смесью. Верхний слой засыпают остатками соли, на него укладывает хорошо промытый и обработанный кипятком деревянный круг, сверху устанавливают гнет. Как уже упоминалось, температура в помещении, где будет происходить засолка, должна колебаться в рамках 4–7 С. Через 2–3 суток в емкость с мясом доливают рассол. Следует учитывать, что к этому моменту мясо уже пустит сок, и правильно рассчитать крепость рассола.

Мясо, предназначенное для долгосрочного хранения, заливают рассолом из 10 л воды, 2–2,5 кг соли, 15 г аскорбиновой кислоты или 22 г селитры, 70–80 г сахара. Для слабого посола, если мясо не планируется хранить долго или планируется закоптить его, в 10 л воды добавляют только 1,5 кг соли, 10–12 г аскорбиновой кислоты, 70–90 г сахара. Рассол для заливки должен прокипеть, затем его необходимо остудить, процедить через несколько слоев марли или через натуральную ткань. Охлажденным рассолом следует залить сырье так, чтобы оно и круг, на котором установлен гнет, были полностью покрыты жидкостью. Процесс просаливания мяса длится от 25 до 40 суток. За это время необходимо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх для равномерности просаливания всех кусков. Также следует контролировать качество и степень просола мяса, количество и состояние рассола. Имейте в виду, что жирное мясо – свинина, жирная баранина – будет просаливаться быстрее и равномернее, чем нежирные сорта.

Самая вкусная и нежная солонина получается из спинной часть туши – толстого и тонкого края – и грудинки. Мякоть следует осторожно снять с костей, удалить сухожилия и охладить.

За это время готовят посолочную смесь желаемого состава и ею натирают куски мяса со всех сторон. Подготовленные куски можно уложить на слой соли в подготовленную емкость, также можно сформовать из них рулеты, перевязать шпагатом и сложить в тару для засолки. Каждый слой следует пересыпать солью. При засолке свернутых полос количество слоев не должно превышать четырех. Верхний слой пересыпают солью, на него укладывают тщательно промытый и обработанный кипятком деревянный круг и устанавливают легкий гнет. В таком виде выдерживать мясо следует 14–16 дней при температуре 2–4 С. Солонина получится нежной и сочной.

Большие куски мяса обычно засаливают впрок, иногда это куски мяса с костями или большие куски туши. Такие заготовки требуют особого подхода. Перед посолом кости в каждом куске следует надрубить: реберные и трубчатые – поперек, позвонковые – косыми надрубами по позвонкам, а кости суставов – крест-накрест. В глубоких мышцах (окорок, лопатка и т. д.) нужно сделать надрезы глубиной около 5 см и длиной до 15 см. Затем мясо следует охладить, натереть посолочной смесью, особое внимание уделяя надрезам и местам около кости. В посуду для засолки мясо укладывают костями вверх. Продолжительность посола солонины на костях составляет 40–50 суток.

Для дальнейшего использования солонину нужно будет очистить от соли – вымочить в чистой воде. Крупные куски перед вымачиванием следует разрезать на 2–4 части. На 1 кг солонины понадобится около 2 л воды. За сутки вымачивания воду нужно будет менять: первый раз – через 1 ч после начала вымачивания, затем через 2 ч, потом через 4, 7 и 12 ч после начала вымачивания. Вода должна быть прохладной, не теплее 14 С. Деликатесную солонину так долго вымачивать нет необходимости. Достаточно вымочить ее в прохладной воде в течение 16–19 ч. Мелкие куски солонины – до 80–100 г – можно не вымачивать, а залить водой в соотношении 1:5 или 1:6 и варить до готовности.

Особой популярностью у опытных заготовщиков пользуется способ засолки мяса рулетами. Для этого понадобятся неширокие пласты мяса без костей. Большие куски можно нарезать пластинами. Тонкие пластины натирают посолочной смесью: на 10 кг мяса 750–800 г соли, 5–8 г аскорбиновой кислоты, молотый черный перец, кардамон, розмарин и ягоды можжевельника по вкусу. Если пласты мяса достаточно большие, то посолочная смесь на 10 кг мяса должна быть примерной такой: 1 кг соли, 3–4 г аскорбиновой кислоты, 12–15 г сахара, молотый черный и белый перец и другие специи по вкусу. Каждый кусок мяса нужно

со всех сторон тщательно натереть посолочной смесью, затем свернуть из пластов рулеты, перевязать шпагатом, начиная с края и накладывая витки на расстоянии примерно 10 см друг от друга. Затем повторить процедуру перевязывания, начиная с другого конца рулета и накладывая витки в промежутках между уже сделанными. Перевязанные рулеты еще раз натереть посолочной смесью и уложить в емкость для засолки плотными рядами. Каждый слой пересыпать солью. Верхний слой рулетов (рекомендуется делать не более трех-четырех) засыпать солью, уложить деревянный круг и поставить гнет. Выдержать при температуре 4–6 С 2–3 суток, чтобы мясо пустило сок. Затем в емкость долить рассол желаемой крепости. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, то на 10 л воды понадобится 2 кг соли, 20 г селитры или 15 г аскорбиновой кислоты, 100 г сахара. Для слабого посола в рассол нужно добавлять только 1,5 кг соли. Мясо и деревянный круг, на котором установлен гнет, должны быть полностью покрыты жидкостью. Затем следует поставить заготовку в помещение с температурой около 3 С и выдерживать 25–35 суток. Каждые 6–7 дней рулеты нужно менять местами: нижние перекладывать наверх, а верхние – вниз, доливая при необходимости рассол. Засаливать рулеты можно вместе с кусками мяса соответствующего размера, чтобы процесс засолки был равномерным.

Изысканным деликатесом считаются ***соленые языки***. Для засолки подходят говяжьи, свиные и бараньи языки без горловины. Для рассола понадобится на 5 л воды 900 г соли, 20–25 г сахара, 5 г аскорбиновой кислоты или 12–13 г селитры, черный перец, лавровый лист, гвоздика и другие специи по вкусу. Для заготовки следует брать языки примерно одинакового веса. Их необходимо тщательно очистить от остатков слизи и крови, хорошо промыть, затем каждый язык в толстой части проколоть в двух-трех местах, чтобы вся толща продукта засаливалась равномерно. Подготовленное сырье укладывают в емкость для засолки и заливают рассолом. Рассол следует готовить в пропорции: 1 л рассола на 1 кг языков. Емкость накрыть крышкой и поставить в прохладное помещение с температурой 3–5 С. Через 2–3 дня рассол следует слить, переложить языки в другую емкость, залить свежеприготовленным рассолом и оставить на 10–14 дней в прохладном месте. Продолжительность засолки зависит от размера языков.

Сало – наиболее простой продукт для засолки и очень популярное блюдо. Способов заготовки существует множество, постараемся рассказать о них поподробнее. Чаще всего для

соления используют шпик – сало со спинной и боковой части туши толщиной не менее 2,5 см. Не рекомендуется брать сало с брюшной части туши или снятое полосами вдоль хребта – оно в этом месте жесткое, с пленками, препятствующими равномерному просаливанию. От качества сырья зависит вкус блюда и продолжительность его хранения, поэтому сало следует выбирать очень внимательно. Оно должно быть довольно упругим, белым или розоватым, без желтоватого или серого оттенка. Шкурка на сале должна быть тонкой, мягкой, желтоватой или розоватой. Куски сала с толстой шкуркой солить тоже можно, но продукт будет более жестким. Сало хряка брать не стоит, поскольку оно обладает специфическим запахом, не исчезающим при засолке. Естественно, для заготовки можно брать сырье только от здоровых животных.

Способ заготовки можно выбрать на свой вкус: сухой засол, мокрый или смешанный. Перед посолом сало необходимо залить холодной родниковой или кипяченой водой и дать постоять в прохладном месте 10–12 ч, чтобы продукт стал мягче и нежнее. Затем воду нужно слить, сало обтереть бумажным полотенцем и дать подсохнуть в течение 1 ч. Шкурку сала очистить от щетины и выскоблить, пласты нарезать небольшими кусками, положить на 2–3 дня на холод – в помещение с температурой около 2 С.

Для сухого посола сала желательно использовать деревянные бочонки или ящики из дубовой или буковой древесины, но можно взять и другую посуду – эмалированную, стеклянную, пластиковую. На дно емкости насыпать слой крупной соли, уложить на нее свежее, хорошо охлажденное сало в один слой и засыпать солью толщиной 5–10 см. Сверху уложить следующий слой сала, на него снова соль. Чередовать слои, пока емкость не наполнится. Верхний слой засыпать солью. Бочку или другую посуду неплотно прикрыть крышкой и поставить в прохладное место с температурой не выше 2–4 С. При более высокой температуре сало испортится, а при более низкой процесс засолки может затянуться или нарушиться, и продукт будет испорчен. При соблюдении приведенных рекомендаций сало в таком виде может храниться месяцами. Пересола сала бояться не следует – оно возьмет столько соли, сколько нужно.

Посолочная смесь для сала без прослойки мяса готовится из расчета 1,3 кг соли на 10 кг сала. Молотый перец и тмин можно добавить по желанию. Следует подготовить емкость для засолки, чтобы она была сухой, чистой и герметичной. Сало нарезать полосами по размеру емкости, натереть куски солью, используя примерно половину общего количества соли – 500–600 г. Емкость застелить плотной чистой бумагой, на нее насыпать немного соли

слоем 1 см, а сверху плотно уложить натертые со всех сторон солью куски сала. Рекомендуется делать 3–4 ряда сала. Если шпик со шкуркой, куски укладывают шкуркой вниз. Верхний слой засыпать солью, чтобы сала не было видно, накрыть бумагой, затем негерметичной крышкой или деревянным кружком, установить сверху гнет и поставить на хранение в прохладное место с температурой 3–8 С. Через 14–16 дней сало будет готово. Если температура в помещении окажется ниже, процесс засаливания может затянуться до 20–22 дней. Для того чтобы сало хранилось долго после завершения процесса посола, его следует переложить в другую емкость, застеленную пергаментом, пересыпать подсушенной солью и хранить при температуре 7–11 С.

Для длительного хранения сала можно в качестве консерванта использовать ржаную муку. В деревянные или фанерные ящики без щелей насыпать на дно слой ржаной муки толщиной 3 см, сверху разместить в один слой куски сала, оставляя между стенками ящика и салом зазоры 1–2 см. Засыпать куски сала мукой слоем 2 см, заполнить зазоры между кусками и стенками ящика, утрамбовать. Сверху уложить следующий слой сала. Так чередовать слои, пересыпая каждый слой мукой. Сверху посыпать мукой (около 3 см), накрыть пергаментом, накрыть крышкой и поставить на хранение в прохладное помещение. В муке сало не теряет цвет и вкус, долго хранится.

Сало можно заготавливать в достаточно больших объемах, используя деревянные герметичные бочки, эмалированные или пластиковые баки. На 10 кг сала понадобится 1 кг соли. Просушенное и выдержанное на холоде сало с очищенной или срезанной шкуркой следует нарезать небольшими кусками, тщательно натереть каждый солью. На дно емкости насыпать 1 см соли, на него уложить куски. Если сало заготавливают со шкуркой, его нужно укладывать шкуркой вниз. Уложить сало слоями, чтобы оно занимало три четверти емкости, засыпать солью и накрыть крышкой. Сало будет готово для употребления через 15–22 дня – в зависимости от размера кусков. Через каждые 3 дня куски сала нужно переворачивать и менять местами, поливать выделившимся рассолом, чтобы обеспечить равномерное просаливание и предупредить порчу. Готовое соленое сало следует очистить от соли, подвесить на бечевке в сухом хорошо проветриваемом помещении и подсушить.

Можно использовать и другой метод засолки. Сало подготовить, как описано выше, выскоблить или срезать шкурку, нарезать кусками и натереть их солью из расчета 400 г соли на 10 кг сала. Сало уложить в емкость для засолки, выдержать 5–7 дней

в прохладном месте. Затем переместить верхние куски сала вниз, а нижние – наверх, еще раз натереть солью в той же пропорции и оставить еще на 6–8 дней. Затем готовое сало нужно промыть в прохладной воде, чтобы удалить лишнюю соль, и уложить в банки. Приготовить рассол из расчета 300 г соли на 1 л воды. Банки залить рассолом, чтобы он покрывал сало, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Если вы хотите побаловать себя аппетитным салом с мясной прорезью, то учтите, что для засолки такого сырья нужно брать больше соли. На 3 кг сала с прорезью потребуется не менее 200 г соли. К ней также можно добавить специи или очищенный и измельченный чеснок по вкусу. Подготовленное сало необходимо нарезать ломтями толщиной 4–5 см, натереть солью или смесью соли, специй и чеснока, уложить в кастрюлю или другую емкость для засолки слоями, пересыпая их солью или посолочной смесью. Верхний ряд щедро засыпать солью, накрыть деревянным кружком, поставить гнет и выдержать 5 дней при температуре 5 С. Затем поменять местами верхние и нижние слои, снова поставить гнет. Повторить процедуру с интервалом в 5 дней 3–4 раза. На 20-й день продукт будет готов. Передерживать сало не следует, поскольку мясо впитывает лишнюю соль и заготовка получится пересоленной. Однако и недосоленные мясные прослойки могут стать проблемой – в них могут скрываться личинки паразитов. Определить, просолилось ли мясо, легко – по всей толще пласта мясо должно быть коричневатого цвета.

Если не хочется ждать 20 дней, то сало с мясной прослойкой можно заготовить и экспресс-способом. Для этого понадобятся пласты толщиной не более 4–5 см. Сало нарезать полосами весом 500–800 г, натереть солью со всех сторон. Полосы укладывают по две шкуркой наружу и в таком виде заворачивают в полиэтиленовый пакет без повреждений, чтобы избежать вытекания рассола. Пакеты с салом нужно уложить в холодильник, выдержать 2 дня, затем перевернуть на другую сторону, чтобы куски сала просаливались в выделившемся соке равномерно. Еще через 2–3 дня сало можно есть. Таким образом, соленое сало с прорезью готово уже через 4–5 дней. При таком методе засола сало можно натирать не только солью, но и специями, измельченным чесноком. При желании куски сала можно нашпиговать зубками чеснока, однако такой продукт нельзя будет замораживать, поскольку при заморозке чеснок приобретает неприятный запах.

Обычно сало не впитывает лишнюю соль, но если заготовка кажется пересоленной, то это легко поправить. Сначала ее следует промыть и обсушить, а потом положить в прохладное

сухое место. Через 1–2 дня на поверхности выступит соль, которую следует счистить, – сало станет менее соленым.

Сало можно заготавливать и способом мокрого посола – в рассоле. Простой рассол готовят из воды и соли: в кипящую воду засыпают соль и все перемешивают до тех пор, пока соль не растворится. Концентрацию можно определить народным способом – с помощью обычного куриного яйца. В рассол нужно осторожно опустить чистое свежее яйцо: если оно плавает на поверхности – концентрация соли достаточная, если тонет – соль нужно досыпать. Готовый рассол необходимо процедить через сложенную в несколько раз марлю или натуральную ткань и остудить до температуры 6–12 С. В сложный рассол для сала можно добавить специи и пряные травы на свой вкус: черный, красный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Селитру при заготовке сала не используют!

При мокром посоле сало нарезают одинаковыми кусками, выкладывают шкуркой вниз в чистую сухую емкость для засолки, заливают остуженным рассолом, чтобы оно было полностью покрыто. Сверху размещают деревянный круг, устанавливают небольшой гнет. Сало в рассоле выдерживают в прохладном месте 7–9 дней. Приготовленное таким способом сало нежнее, чем то, которое заготавливают методом сухой засолки.

Еще один плюс данного способа – сало в рассоле можно солить в небольших количествах в стеклянных банках. Для приготовления рассола понадобится 3 л воды, 600 г соли, 7–8 лавровых листьев, 2 ч. л. семян тмина или укропа, зерна кориандра, перец горошком по вкусу. Сначала в кипящей воде растворяют соль, затем необходимо всыпать специи, проварить 2–3 мин, дать остыть до комнатной температуры и процедить. Готовый рассол остужают в холодильнике до 3–5 С, и после этого им можно заливать подготовленное сало, уложенное в сухие чистые стеклянные банки. Банки укупоривают полиэтиленовыми крышками. Хранить заготовку нужно при температуре 5 С.

Если нужно запастись салом на длительное время, то для долгосрочного хранения рекомендуется использовать смешанный посол. Подготовленное сало, нарезанное одинаковыми кусками, сначала засаливают сухим способом. Соль берут из расчета 1 кг на 10 кг сала. Каждый кусок натирают солью, укладывают в подготовленную емкость и просаливают в прохладном месте 4 дня. Через 4 дня в емкость заливают холодный рассол, который должен покрывать сало и деревянный круг, на котором установлен гнет. Через каждые 4–5 дней нижние куски сала перекладывают вверх, а верхние – вниз. Через 3 недели сало

нужно вынуть из рассола, обсушить, завернуть в пищевую фольгу и положить в морозильную камеру. В таком виде сало может сохранять вкус и аромат до года.

Птицу обычно засаливают кусками, полутушками или целыми тушками. Для приготовления посолочной смеси на 10 кг птицы понадобится 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты, 15 г мелкого сахара, а также молотые специи по вкусу: перец, гвоздика, кориандр, базилик, розмарин и т. д. Целый лавровый лист лучше укладывать между рядами полутушек. Рассол готовят из расчета 1,9 кг соли, 50 г сахара, 20 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты на 10 л воды.

Выпотрошенные тушки птицы необходимо очистить от перьев и волосков, тщательно промыть внутри и снаружи, обсушить, затем очень тщательно натереть посолочной смесью со всех сторон, плотно уложить в герметичную емкость для засолки, на дно которой насыпано немного соли. Полутушки следует укладывать плотнее и обязательно кожей вниз. Слои пересыпать солью, на верхний нужно уложить деревянный круг, на него – гнет. Емкость поставить в помещение с температурой около 5 С и выдержать 48 ч, пока мясо не пустит сок. Выделившегося рассола будет немного, поэтому понадобится долить рассол, приготовленный по указанному выше рецепту. При таком способе засолки птица просолится быстрее и равномернее. После заливки рассола птицу нужно выдержать в прохладном помещении 8–10 суток, после чего солонина будет готова.

Посол ***рыбы*** имеет ряд особенностей. Прежде всего, рыбу разных видов и разного размера необходимо солить отдельно. В качестве емкостей для засолки рекомендуется использовать бочонки или ящики из дерева твердых пород – прочные, чистые и герметичные. Также подойдет эмалированная тара, баки из нержавеющей стали или пищевого пластика.

Заготавливать рыбу, как и мясо, можно разными способами. Для сухого посола лучше всего подходят густера, тарань, лещ, карп, вобла, окунь, судак, сазан, жерех, красноперка, плотва, подлещик, рыбец, чехонь, хамса, килька, сардина и др. Сухим способом можно засаливать любую речную рыбу весом до 500 г.

Для заготовки используют только свежую рыбу. Ее необходимо вымыть, высушить и обтереть. Мелкую рыбешку – кильку, хамсу и др. – можно не потрошить. Рыбу покрупнее следует выпотрошить, разрезав брюшко, удалить жабры и осторожно протереть брюшную полость насухо. Для засолки используют стандартную посолочную смесь: на 10 кг рыбы понадобится 1,5–1,7 кг соли для слабого посола, 2 кг – для умеренного посола или 2,5–3 кг для крепкого. Также по вкусу

можно добавить измельченный черный и душистый перец, ягоды можжевельника, сухую петрушку, измельченный лук и чеснок. Соль должна быть достаточно крупной, чтобы в процессе засолки вытягивать влагу из рыбы и не образовывать на поверхности тушки соляную корку, препятствующую дальнейшему обезвоживанию.

В сухую чистую емкость для засолки всыпать немного соли и распределить ее ровным слоем по дну. Потрошеную рыбу следует засыпать солью изнутри и аккуратно натереть снаружи, уделяя особое внимание спинке, уложить в посуду для посола вверх брюшком. Непотрошеную рыбу необходимо тщательно обвалять в соли и также уложить брюшком кверху. При такой укладке снижается вероятность того, что более мясистая спинка не просолится и продукт начнет портиться. Из-за разницы в содержании влаги в тушках соль может кристаллизоваться, поэтому отдельные рыбины или даже части одной тушки могут просолиться в разной степени.

В емкости для засолки рыбу нужно укладывать плотными слоями, каждый следующий ряд головами к хвостам предыдущего ряда. В нижний ряд следует укладывать рыбу покрупнее, а поверх нее – мелкую. Уложенную в посуду рыбу засыпать слоем соли, накрыть деревянным кружком и установить гнет. Вес гнета зависит от размеров емкости и количества рыбы – чем больше рыбы, тем тяжелее гнет. Емкость с соленой рыбой следует держать в сухом прохладном помещении или в холодильнике. Для слабой засолки мелкой рыбешки будет достаточно 3–5 часов.

Если рыба жирная, то после натирания солью каждую тушку или кусок рекомендуется завернуть в пергамент, чтобы предотвратить окисление жиров. К жирной рыбе относятся скумбрия, палтус, ставрида, зубатка, камбала, толстолобик, сом. Такую рыбу укладывают обернутой в тару, сверху накрывают пергаментом, устанавливают деревянный круг или другую основу под небольшой гнет или прижимают крышкой, зафиксировав ее, чтобы она придавливала рыбу. Мелкая рыба таким способом будет просаливаться 24–28 ч, крупная – около 3 дней, если для заготовки используется замороженная рыба – понадобится 4 дня.

Рыбу для засолки следует укладывать максимально плотно, иначе в наполненных воздухом промежутках начнут размножаться микроорганизмы. Чтобы избежать этого, нужно обязательно устанавливать гнет, причем он не должен быть слишком легким.

Через 1,5–2 дня после засолки следует убедиться, что рыба пустила сок и он полностью покрывает тушки. Если рассола достаточно, нужно следить за его качеством, пока рыба созревает.

Если жидкости мало, следует приготовить рассол и долить его в тару. На 1 л воды понадобится 200 г соли. При желании можно добавить в рассол еще 10–15 г сахара – рыба получится более нежной и вкусной.

Через 3–7 дней, в зависимости от размера, рыба готова к употреблению. Теперь ее можно вынуть из рассола, промыть в проточной воде, обсушить в хорошо проветриваемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, уложить в корзину или подвесить на бечевку для длительного хранения.

Небольшое количество мелкой рыбы – тушки до 300 г – можно засолить в домашних условиях даже без особых хлопот. Понадобятся две дощечки или куски фанеры и кусок хлопковой или льняной ткани. Одну доску следует накрыть тканью, чтобы центр полотна находился в центре доски, на доску уложить вымытую, очищенную и натертую солью рыбу. Слои укладывают так, чтобы спинка одной рыбы ложилась на брюшко другой. Уложенную рыбу посыпают солью, края ткани стягивают, сверху укладывают вторую дощечку и устанавливают на нее гнет. Рыба будет готова через 3 дня, для засолки тушек весом 400–800 г понадобится 5–6 дней.

Чтобы избавиться от специфического запаха, исходящего от емкости, в которой просаливается рыба, между слоями рыбы рекомендуется уложить веточки свежей, тщательно вымытой и высушенной крапивы.

Для засолки речной рыбы применяется способ, предполагающий вымачивание после хранения. Вымоченную соленую рыбу можно будет готовить, как свежую. Для заготовки отбирают рыбу примерно одинаковую по размеру. Ее нужно очистить, вымыть, удалить внутренности и жабры. Крупные тушки рекомендуется разрезать на части. На дно тары для засолки высыпают слой соли, на него укладывают тщательная натертую солью рыбу – на 1 кг рыбы понадобится около 200 г соли. Тушки укладывают спинками вниз, пересыпая слои солью, сверху также насыпают соль, устанавливают деревянный круг и гнет. В образовавшемся рассоле рыба не только просаливается, но и успешно хранится. При недостаточном количестве рассола его следует долить и постоянно следить за качеством. По мере необходимости рыбу вынимают из емкости, вымачивают 1–3 дня в воде при комнатной температуре. Воду нужно регулярно менять. В итоге рыба будет как свежая.

Свежую сельдь можно легко засолить в небольшом количестве и хранить в холодильнике. Рыбу следует вымыть, разрезать брюшко и удалить не только внутренности, но и кровеносные сосуды, а также сгустки крови. Затем рыбу

несколько раз сполоснуть в проточной воде, чтобы не осталось крови, обсушить, посыпать изнутри и снаружи солью – 200 г соли на 1 кг рыбы. Обязательно всыпать немного соли в жаберные полости. Сельдь уложить в кастрюлю или подходящие по размеру пластиковые лотки, засыпать сверху солью, емкость накрыть крышкой и придавить, а затем поставить в холодильник. Рассол должен полностью покрывать рыбу, чтобы на ней не появилась «ржавчина» – желтый налет со специфическим запахом. Сельдь можно хранить в рассоле в холодильнике 3–4 недели.

Для засолки можно использовать не только свежую, но и замороженную рыбу. Мороженую рыбу следует разморозить при комнатной температуре, не подогревая и не опуская в теплую воду, при необходимости выпотрошить, вымыть, разрезать на куски или отделить филе. По желанию можно удалить крупные кости и плавники, кожу снимать не обязательно. Засолочная смесь для 1 кг рыбы готовится из 75–80 г соли и 40 г сахара, а также измельченных пряностей.

Рыбу натирают посолочной смесью со всех сторон, особенно тщательно – возле костей. Затем ее следует плотно уложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой или тарелкой и установить сверху гнет. Через 26–38 ч рыба будет готова – ее можно сполоснуть в воде, обсушить и использовать в пищу.

Для придания рыбе оригинального тонкого вкуса можно приготовить посолочную смесь с укропом. Для 1 кг свежезамороженной рыбы понадобится 130–140 г соли, 60–80 г сахара, 300 г укропа и 1 ч. л. семян укропа. Семена укропа добавляют в посолочную смесь, которой натирают рыбу, а свежей промытой зеленью следует переложить тушки при укладке в тару. Сверху на рыбу нужно уложить несколько веточек укропа, установить круг или тарелку и разместить гнет. Емкость с рыбой нужно выдержать 5–8 ч при комнатной температуре, а затем поставить в холодильник на 48 часов.

Более равномерного просола и нежного вкуса удается добиться, если засаливать рыбу методом мокрого посола. Для рассола на 10 л охлажденной кипяченой воды понадобится 1 кг соли. Важно помнить: чем меньше времени выделяется на засолку, тем выше должна быть концентрация соли. Если планируется быстрая засолка за 3–5 ч, то на 10 л воды нужно будет взять 1,2–1,3 кг соли, если рыбу закладывают на ночь, понадобится 800 г соли на 10 л воды. Для мокрого посола лучше использовать неглубокую плоскую посуду, а для небольших порций – эмалированные миски и нетяжелый гнет, чтобы соль равномернее распределялась в толще каждой тушки.

Для небольшой непотрошеной рыбы рекомендуется

использовать провесной посол. В горячей воде следует растворить столько соли, чтобы свежее куриное яйцо плавало на поверхности рассола, затем рассол необходимо остудить. Вымытые очищенные рыбьи тушки надевают на прутья или толстую проволоку, которые укладывают на емкость с рассолом таким образом, чтобы рыба была погружена в рассол, но тушки не прижимались плотно друг к другу. Рыбу оставляют в таком положении на 5–7 дней. Емкость переносят в прохладное помещение. Через 5–7 дней рыба будет готова.

Как и другие продукты, рыбу можно засаливать смешанным способом. Для посолочной смеси на 1 кг рыбы понадобится 200 г соли, для рассола – 200 г соли на 1 л воды, специи можно добавить по вкусу. Рыбу нужно промыть в холодной проточной воде, выпотрошить, сделав разрез на спинке вдоль хребта, удалить жабры. Затем обработанные тушки вымыть в подсоленной воде, чтобы полностью удалить следы крови, обсушить. Всыпать соль в брюшную полость каждой рыбы, уложить брюшком вверх в эмалированную или пластиковую посуду, пересыпая слои солью, накрыть чистой тарелкой или деревянным кругом, установить гнет и поставить в сухое прохладное место. Через сутки выделившийся сок с кровью слить и залить рыбу приготовленным в указанных пропорциях рассолом, в который можно добавить черный или душистый перец, лавровый лист и другие специи по желанию. Рассол нужно заменить еще на 4-й и 6-й день засолки. При температуре 1–6 С процесс соления может длиться около 10 дней, при температуре 7–12 С – 6–7 дней. Созревшую соленую рыбу уложить в чистые сухие банки, залить свежим рассолом, плотно закрыть капроновыми крышками и поставить на хранение в темное прохладное помещение.

Быстрый способ мокрого посола сельди позволяет получить вкусную рыбу за 1,5–2 ч. Для этого понадобятся вода и соль в соотношении 4:1. Филе рыбы просаливается быстрее, чем целые тушки. Рыба нежирных сортов, например окунь, засаливается быстрее, чем жирная. Это нужно учитывать, рассчитывая время засолки. Емкость, в которой происходит быстрый посол, должна все время находиться в защищенном от света месте с температурой 6–12 С.

Если рыбу не планируется хранить дольше 2–4 дней, можно быстро приготовить слабосоленую рыбу. Для этого свежую рыбу следует вымыть, выпотрошить, сделав разрез на спине, удалить жабры. Брюшко должно остаться целым. Подготовленные тушки промыть в слабо подсоленной воде, чтобы удалить остатки крови. Внутрь брюшной полости каждой рыбы засыпать соль, тушки

уложить брюшком вверх, пересыпать солью. Сверху установить деревянный круг или тарелку и поставить гнет. На второй день нужно слить образовавшийся рассол, залить рыбу свежим рассолом, в который можно добавить специи, снова установить гнет и солить в прохладном помещении 2–3 дня. Затем рыбу промыть, ополоснуть подсоленной водой, завернуть каждую тушку в чистую хлопковую ткань и положить в холодильник на 2–3 дня, после чего можно подавать к столу. Хранить малосольную рыбу более 4 дней не рекомендуется.

Засоленная рыба может быть как конечным продуктом, так и заготовкой для дальнейшей обработки, например вяления, сушки или копчения. Для засолки рыбы перед вялением обычно используют тузлук – насыщенный солевой раствор. Для его приготовления в холодной кипяченой или родниковой воде растворяют соль в таком количестве, чтобы сырая картофелина плавала на поверхности. Свежую рыбу следует вымыть, выпотрошить, удалить жабры, нанизать на бечевку, прут и опустить в тузлук, чтобы она скрылась в нем полностью. Мелкую рыбу очищать от внутренностей не обязательно. Для ее засолки понадобится 2–3 суток, потрошеная рыба весом от 400 г до 1 кг просаливается 5–8 суток. После засолки рыбу, не снимая с прута или бечевки, тщательно вымыть в проточной воде, подвесить, чтобы она подсохла, и вывесить в хорошо проветриваемом помещении для вяления или сушки.

Для длительного хранения рыбу обычно засаливают в крепком рассоле, и употреблять ее в таком виде практически невозможно: волокна грубые, жесткие и очень соленые. Чтобы приготовить из засоленной рыбы вкусные блюда, ее перед употреблением следует вымочить.

Сначала рыбу нужно вымыть в холодной проточной воде, затем уложить в холодную кипяченую воду и выдержать 5–10 ч, меняя воду на свежую каждые 2–3 ч. Опытные засольщики рассчитывают время вымачивания по принципу: сколько дней рыба просаливалась, столько часов ее необходимо вымачивать. Сельдь, скумбрию и другие виды морской рыбы часто вымачивают в молоке с водой (2:1) или крепко заваренном черном чае. В этом случае достаточно вымачивать тушки 3–4 ч, а продукт получится нежнее и вкуснее.

Начинающие хозяева, которые впервые берутся за засолку рыбы, часто волнуются, что продукт получится некачественным и его употребление не только не принесет удовольствия, но и может вызвать проблемы со здоровьем. Чтобы быть полностью уверенным в результате, следует знать несколько признаков, по которым качественно засоленную рыбу можно отличить от

испорченной.

У правильно засоленной рыбы запах приятный «рыбный», спинка твердая, ровная и плохо гнется, мясо в области брюшка также твердое и плотное. Плотность брюшка можно проверить, нажав на него пальцами. Мясо у хорошо засоленной рыбы темно-серое, икра желто-красная, плавники и чешуя белесые, могут быть покрыты мелкими крупинками соли.

Также у правильно обработанной рыбы светлые и запавшие глаза.

Если после посола рыба мягкая, хорошо гнется, при скручивании или растягивании издает потрескивание, есть ее не следует – продукт, скорее всего, испорчен. Ни в коем случае нельзя есть рыбу, которая издает неприятный запах, мягкая, при сжимании издает хлюпающие звуки. Если рассол, в котором хранилась или солилась рыба, стал мутным, вспенился, издает неприятный запах, рыба испортилась, и ее можно только выбросить.

Рецепты соления

Солонина (датский рецепт)

1 кг свиного филе, 1 л воды, 400 г соли, 5 г селитры, сахар, красный и черный перец по вкусу

Свежее филе оставить для созревания в прохладном месте на 3–4 дня, лучше в подвешенном виде. Мясо 3–5 раз в день тщательно натирать сахаром со всех сторон. Когда сахар впитается в мякоть, филе обтереть чистым полотном. Из воды, соли, селитры и перца приготовить рассол, процедить, остудить до температуры около 8 С и уложить в него мясо. Мясо переворачивать в рассоле ежедневно, выдержать в прохладном помещении 14–16 дней. Затем готовое мясо обтереть, повесить в хорошо проветриваемом прохладном месте и подсушить.

Солонина по-немецки

10 кг свинины (лопатка, часть окорока), 5,5–6 л воды, 800 г соли, 80 г сахара, 2 г селитры, черный и душистый перец, тмин по вкусу

Свежее мясо подвесить на крюк или бечевку и выдержать в прохладном помещении 3–4 дня для созревания. Затем сделать на мясе несколько надрезов. Если кусок мяса с костью – надрезать мякоть вдоль кости. Смешать соль, специи, сахар и смесью тщательно натереть мясо со всех сторон, уделяя особое внимание надрезу. Мясо уложить в емкость для засолки, посыпать сверху солью и поставить в прохладное помещение на 5–6 дней. Затем

куски перевернуть на другую сторону или поменять местами, залить мясо рассолом, приготовленным из указанного количества воды, соли и селитры, уложить сверху деревянный круг и установить гнет. Держать мясо под гнетом 1 месяц, меняя куски местами в емкости для засолки 1–2 раза в неделю. Рассол доливать по мере необходимости (он должен полностью покрывать мясо), несколько раз перекладывая куски мяса сверху вниз. Готовое мясо промыть, повесить для просушивания в сухом прохладном помещении.

Солонина по-шотландски

10 кг мякоти свинины, соль, 5 г селитры или 3 г аскорбиновой кислоты, лавровый лист, черный перец, ягоды можжевельника

Свежее созревшее мясо нарезать кусками весом 350–500 г, на толстых кусках сделать несколько неглубоких надрезов. Каждый кусок мяса тщательно натереть солью, насыпать соль в надрезы. На дно чистой сухой емкости для засолки насыпать соли, плотно уложить мясо, пересыпая слои смесью соли и селитры, а также специями. Верхний слой засыпать солью, поставить емкость в место с температурой 3–5 С на 48 ч, чтобы мясо пустило сок. Затем влить в емкость рассол, приготовленный из 10 л воды и 2 кг соли. Рассол должен полностью покрывать мясо. Сверху необходимо положить деревянный кружок и поставить гнет. Оставить мясо просаливаться на 1 месяц. Один-два раза в неделю менять куски местами в емкости. При необходимости следует доливать рассол. Готовое мясо вынуть из рассола и обсушить, перед употреблением вымочить в холодной кипяченой воде.

Грудинка соленая «Баварская»

3 кг грудинки, 150–180 г чеснока, соль, красный острый перец чили, черный молотый перец по вкусу

Грудинку вымыть в проточной воде и обсушить. Надрезать до шкурки кусками 4–6 см длиной, чтобы они держались вместе на шкурке. Так продукт лучше просолится, и его удобнее будет разделять на куски после заморозки. Грудинку тщательно натереть солью. Половину чеснока очистить, зубки нарезать пластинками и наполнить прорези между кусками чесноком. Уложить грудинку в банку или контейнер, установить сверху гнет или придавить крышкой и зафиксировать ее. Поставить емкость в холодильник на 3 дня. Затем вынуть грудинку из посуды. Очистить оставшийся чеснок, измельчить сухой красный перец чили и черный перец горошком. Грудинку обтереть тканью или бумажным полотенцем. Чеснок пропустить через пресс, смешать с молотым красным и черным перцем и натереть грудинку со всех

сторон, втирая смесь в сало. Затем грудинку следует завернуть в полиэтиленовый пакет или рукав для запекания, завязать концы и положить на сутки в холодильник. Через сутки заготовку можно переложить в морозильник и хранить столько, сколько нужно.

Ветчина (быстрый рецепт)

1 кг мяса (мякоть свинины); для посолочной смеси: 50 г соли, 75 г сахара, черный перец, ягоды можжевельника по вкусу

Свежее созревшее мясо промыть и высушить. Смешать соль, сахар, перец и измельченные ягоды можжевельника, тщательно натереть кусок мяса со всех сторон, уложить в пластиковый пакет или рукав для запекания и плотно завязать концы. Пакет положить в холодильник на 4 дня, переворачивать 1–2 раза в день с одной стороны на другую. Готовую ветчину вымыть и обсушить.

Соленая говядина

1 кг говядины; для рассола: 10 л воды, 1,5 кг соли, черный перец и розмарин по вкусу

Говядину после созревания нарезать кусками по 200–250 г, натереть каждый кусок солью и уложить в сухую чистую посуду. Из воды и соли приготовить рассол, в горячий рассол добавить перец горошком и розмарин, дать остыть до комнатной температуры и процедить. Затем рассол охладить до 6–8 С и залить им мясо. Емкость накрыть плотной крышкой и хранить солонину при температуре 0 С. Через 30–40 дней ее можно использовать.

Солонина «Скандинавская»

1 кг говядины или телятины; для посолочной смеси: 300 г соли, 50 г сахара, 2 г селитры

Созревшее нежирное мясо вымыть в холодной проточной воде, высушить, нарезать тонкими полосками. Соль смешать с сахаром и измельчить в кофемолке в порошок, добавить селитру (селитру можно заменить 1 г порошковой аскорбиновой кислоты). Полоски мяса тщательно натереть получившейся смесью. Емкость для засолки подготовить: насыпать на дно немного посолочной смеси. Затем плотно уложить полоски мяса, пересыпать солью, насыпать соли сверху, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Солить 3 недели, раз в 3–4 дня перемещая верхние куски вниз, а нижние – наверх. Готовое мясо сполоснуть, вытереть и подвялить в хорошо проветриваемом прохладном помещении в течение 6–7 дней.

Солонина по-таджикски

1 кг говядины; для посолочной смеси: 80 г соли, 40 г сахара, 1 г селитры, 5 г молотого кориандра, 5 г молотого душистого перца

Созревшее охлажденное мясо при необходимости сполоснуть и обсушить, нарезать тонкими полосками или пластинками. Соединить соль, сахар, селитру, молотые специи и тщательно натереть каждый кусок. В емкость для засолки всыпать немного посолочной смеси, плотно уложить куски мяса, пересыпая смесью, сверху также посыпать посолочной смесью, накрыть, установить небольшой гнет и поместить в прохладное место на 20–24 дня. Каждые 3–4 дня менять куски мяса местами. Затем солонину сполоснуть, вытереть, подвялить в проветриваемом затененном месте в течение 5–6 дней.

Солонина «Саксонская»

1 кг мяса; для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 8 г селитры или 3 г аскорбиновой кислоты

Мясо промыть, обсушить и нарезать тонкими полосками. Приготовить рассол. Воду вскипятить, добавить соль и селитру, кипятить в течение 10 мин. Мясо опустить в рассол, поставить на слабый огонь и варить до выпаривания почти всей жидкости. Затем мясо нанизать на бечевку или деревянный прут так, чтобы куски не соприкасались, повесить для подвяливания при комнатной температуре на 24 ч, затем перенести в прохладное сухое помещение для хранения.

Солонина, приготовленная способом мокрого посола

1 кг мяса; для рассола: 350 мл воды, 80 г соли, 40 г сахара, 1 г селитры

Созревшую охлажденную нежирную говядину или телятину вымыть, обсушить, нарезать кусками со стороной 6–8 см. Каждый кусок мяса тщательно натереть сахаром, выложить на доску или покрытый пергаментом противень и выдержать в прохладном месте 3–4 дня, периодически переворачивая. Из воды, соли, сахара и селитры приготовить рассол, остудить, процедить и охладить до 6–8 С. Мясо уложить в емкость для засаливания, залить рассолом, поставить на холод. Солить 2 недели, раз в день меняя куски местами. Затем вынуть мясо из рассола, обсушить и повесить для подвяливания в хорошо проветриваемом помещении.

Саздырма

5 кг говядины, 5 кг баранины, кишки; для посолочной смеси: 220 г соли, 5 г селитры, лавровый лист, черный, душистый перец, паприка по вкусу

Мясо вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Смешать соль, селитру, тщательно натереть каждый кусок. Уложить мясо в емкость для засолки, посыпать оставшейся смесью и дать постоять 12–16 ч при комнатной температуре. Затем каждый кусок мяса обжарить со всех сторон, посыпать молотыми специями и перемешать. Кишки очистить, тщательно промыть, вытереть, уложить в них куски мяса. Перевязать концы кишок шпагатом и положить под гнет. Хранить в холодном сухом помещении 3–4 месяца.

Солонина по-башкирски

3 кг говядины или телятины; для рассола: 5 л воды, 550 г соли

Мясо нарезать кусками по 200–300 г. Приготовить рассол. Смешать воду с солью, поставить на огонь и довести до кипения. Когда вода с солью закипит, погрузить в кипящий рассол сырое мясо и варить 10 мин. Мясо должно быть полностью покрыто водой. Затем емкость вместе с мясом и водой поставить в прохладное место. Выделившийся жир образует корку, которая будет способствовать сохранности мяса. Сверху емкость можно накрыть крышкой. При необходимости мясо можно переложить в сухую стерильную банку, залить теплым рассолом, остудить, накрыть капроновой крышкой и хранить в холодильнике. Перед использованием мясо нужно немного вымочить.

Сало «Закусочное»

1 кг сала с прорезью, 3–4 зубка чеснока, 120–140 г соли, молотый перец и кориандр по вкусу

Кусок сала нарезать небольшими полосками. Чеснок очистить, вымыть, нарезать пластинами. Каждый кусок сала хорошенько обвалять в соли. В сухую стерильную банку уложить куски сала, пересыпая пластинами чеснока, молотым перцем и кориандром. Банку плотно закрыть капроновой крышкой и поставить в холодильник. Сало готово к употреблению уже через 1–2 дня. Перед подачей кусочки сала очистить от соли и нарезать тонкими пластинками.

Соленое сало в луковой шелухе

700–800 г сала; для рассола: 2,5 л воды, 200 г соли, 20–30 г луковой шелухи, красный перец

В воду добавить соль, луковую шелуху, поставить на огонь и варить 8–10 мин. Затем в кипящий рассол положить вымытый и просушенный кусок сала, варить 10–15 мин. Весь кусок должен быть полностью погружен в рассол. Затем снять емкость с огня и оставить сало остывать в рассоле в течение 20–24 ч. Вынуть сало,

обсушить салфеткой. Смешать пропущенный через пресс чеснок с измельченным перцем. Обмазать кусок сала этой массой, обернуть пергаментом, завязать края и уложить в холодильник на 7 дней, после чего можно нарезать кусками и подавать к столу.

Сало в тузлуке

1–1,3 кг сала; для рассола: 200 г соли, 350–400 мл воды, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Всыпать соль в воду, поставить на огонь и варить, пока соль не растворится, затем процедить тузлук и остудить до 18–20 С. Созревшее сало нарезать кусочками по 100–150 г. Кусочки сала уложить в стерильные банки, пересыпая перцем и лавровым листом. Рассолом залить сало со специями – рассол должен быть выше слоя сала на 1–1,5 см. Банки неплотно прикрыть крышками или завязать горлышко тканью и оставить на 6–7 дней при комнатной температуре. Затем банки можно поставить на хранение в холодильник. Приготовленное таким способом сало долгое время хранится, не меняя цвет и запах.

Сало сухого посола

1 кг сала, 70 г соли

Сало нарезать кусками со стороной 4–5 см, сделать на каждом куске 1–2 неглубоких надреза. Натереть нарезанное сало половиной нормы соли, выложить слоями в засолочную емкость, на дно которой насыпано немного соли. Плотно уложить сало в емкость, пересыпая слои солью, сверху положить деревянный круг и гнет и оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически менять местами. Затем выложить сало в полотняные мешочки и выдержать до готовности в прохладном сухом месте с хорошей вентиляцией.

Саздырма из баранины

10 кг баранины, бараньи рубцы, 200 г соли, 5 г селитры, лавровый лист, черный и душистый перец, кориандр, мускатный орех и другие специи по вкусу

Охлажденное и созревшее мясо вымыть и обсушить, удалить жилы и сухожилия, нарезать крупными кусками около 200 г, натереть солью, селитрой и специями, уложить в емкость, посыпать оставшейся солью, дать постоять 10–12 ч при комнатной температуре. Затем куски мяса обжарить, добавив пряности. Бараний рубец вымыть, очистить и подготовить для фарширования. Наполнить рубец кусками мяса, перевязать шпагатом и положить под гнет. Хранить в холодном сухом

помещении с хорошей вентиляцией 3–4 месяца.

Сердце, засоленное со специями

1,5 кг говяжьего сердца, 80 г соли, лавровый лист, перец и другие специи по вкусу

Сердце очистить от сосудов и жира, зачистить, разрезать вдоль на две части и тщательно промыть. Каждую половинку натереть солью и измельченными специями, поместить в полиэтиленовый пакет, завязать герметично и положить в холодильник. Выдержать в холодильнике 10 дней, переворачивая 2–3 раза в сутки. Солонину вынуть из холодильника, тщательно промыть, вымочить в холодной воде в течение 3–5 ч, подвесить на бечевку и просушить.

Язык соленый

1,5 кг говяжьего языка; для посолочной смеси: 70 г соли, 20 г сахара, 5 г селитры, 5–6 зубков чеснока

Язык очистить от жира и части гортани, снять пленку, промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, селитры и пропущенного через пресс чеснока. Натереть получившейся массой язык, посыпать остатками посолочной смеси, уложить в полиэтиленовый пакет, удалить из него воздух и плотно завязать. Сверху на пакет установить гнет и оставить при комнатной температуре на 8 ч. Затем выдержать в холодном месте 7–10 дней, ежедневно переворачивая 1–2 раза. Соленый язык тщательно промыть в проточной воде, вытереть и подвесить в прохладном помещении для просушки на 3–5 дней.

Цыпленок засоленный

1 кг курицы; для рассола: 1,5 л воды, 100 г соли

Цыпленка разрезать по хребту на половинки, а затем каждую половинку аккуратно разделить на 2 части. Приготовить рассол, процедить и остудить до температуры 6–10 С. Цыпленка залить рассолом и выдержать 2 дня в холодном месте, переворачивая 2–3 раза в день, чтобы все части тушки просаливались равномерно. Затем тщательно промыть и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом прохладном помещении.

Индейка со специями соленая

5 кг индейки; для посолочной смеси: 200 г соли, 3 г аскорбиновой кислоты, 10 г молотого кардамона, 5 г молотого черного перца, щепотка молотого мускатного ореха

Тушку индейки очистить от тонких волосков и остатков перьев, тщательно вымыть в проточной воде, разрезать на две

части по хребту и грудной кости, сделать надрезы на грудке и бедрах. Половинки сполоснуть в холодной воде и обсушить. Из соли, аскорбиновой кислоты и специй приготовить посолочную смесь. Натереть половинки, особенно тщательно обрабатывая надрезы и части возле кости. Уложить половинки в тару, дно которой присыпано солью, установить сверху гнет и поставить на засолку в прохладное место. В процессе засолки тушки переворачивать 1 раз в день.

Гусь соленый

5 кг гуся, 200 г соли, 10 г селитры или 4 г аскорбиновой кислоты

Тушку гуся выпотрошить, удалить мелкие перья и волоски, вымыть. Разрезать по хребтовой кости, промыть холодной водой, обсушить. Полутушки нарезать на порционные куски, натереть солью и плотно уложить в подготовленную посуду для засолки, пересыпая смесью соли и пищевой селитры или аскорбиновой кислоты. Сверху положить гнет и поставить на засолку в прохладное сухое место. Каждый день перемещать куски, чтобы засол проходил равномерно.

Мойва слабого посола

1 кг мойвы, 120 г лимона, 100 г соли, гвоздика, черный перец по вкусу

Мойву тщательно вымыть, можно не потрошить. Из лимона отжать сок, залить мойву и перемешать. В емкость для засолки насыпать немного соли, укладывать рыбу плотными слоями, пересыпая каждый солью и специями. Емкость накрыть неплотной крышкой или деревянным кругом, поставить небольшой гнет и оставить для засолки на 6–9 часов.

Мелкая рыба соленая

1 кг тюльки, хамсы или кильки, 300 г соли, 2–3 листа черной смородины, лавровый лист, тмин, гвоздика, перец по вкусу

Тюльку тщательно вымыть в холодной проточной воде и обсушить. В эмалированную емкость для засолки насыпать немного соли, выложить слоями тюльку, посыпая каждый слой солью, оставить на сутки. После образования рассола добавить пряности и специи, накрыть плоской тарелкой и прижать гнетом. Поставить засаливаться на 2–3 дня в помещение с температурой около 4–8 С.

Сельдь соленая с пряностями

1 кг сельди; для посолочной смеси: 800 г соли, 10 г сахара, имбирь, мускатный орех, кардамон, розмарин, кориандр, черный перец, белый перец, душистый перец по вкусу

Сельдь промыть, выпотрошить, удалить жабры. Мелкую сельдь можно не потрошить. Рыбу вымыть и обсушить. Смешать все ингредиенты посолочной смеси. Уложить сельдь в емкость для соления, пересыпая посолочной смесью. Сверху засыпать посолочной смесью, уложить деревянный круг и установить гнет. Выдержать в прохладном помещении 4–5 суток. Хранить готовую сельдь в рассоле в прохладном месте.

Пряная соленая скумбрия

600 г скумбрии, 40–50 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, кориандр, гвоздика, перец по вкусу

Скумбрию промыть, удалить внутренности и жабры, сполоснуть, чтобы удалить кровь, натереть смесью соли и сахара. На дно емкости для засолки уложить все специи, сверху выложить подготовленную рыбу, засыпать оставшейся солью, уложить сверху деревянный круг, на него гнет и поставить в прохладное место или в холодильник на 7–9 ч. Каждые 2–3 ч тушки переворачивать и менять местами.

Карп соленый

600 г карпа, 1,3 кг соли

Карпа выпотрошить, удалить жабры и вынуть внутренности. Еще раз промыть, чтобы удалить остатки крови, обсушить. Брюшную полость заполнить солью, засыпать соль в жаберные щели. Уложить рыбу в емкость для засолки брюшком вверх, засыпать солью и выдержать без гнета 3–6 дней. Затем очистить от соли, сполоснуть в проточной воде, уложить в чистую сухую емкость, обернув смоченной в рассоле грубой тканью, и положить на хранение в холодное место.

Сазан слабого посола

1 кг филе сазана, 100 г крупной соли, 40 г сахара, 10–15 г сушеного укропа, черный и душистый перец по вкусу

Сазана очистить, вымыть, выпотрошить, срезать филе с костей, нарезать крупными кусками. Смешать соль и сахар, посыпать куски филе со всех сторон. Выложить каждый кусок филе на отдельный лист пергамента кожей вниз, посыпать измельченным укропом и молотым перцем, а также специями по вкусу. Сверху уложить второй кусок филе кожей вверх. Сложенные попарно куски филе завернуть в пергамент, уложить в посуду для засолки, установить сверху небольшой гнет и поставить в холодильник на 48–52 часа.

Харцус с луком в маринаде

1 кг харцуса, 100 г соли, 20 мл уксуса, растительное масло, лук, лавровый лист, перец по вкусу

Рыбу очистить, удалить внутренности и жабры, промыть и нарезать кусками. Рыбу залить уксусом, натереть солью и измельченными специями. На дно емкости для засолки насыпать немного соли, плотно уложить куски рыбы, перекладывая лавровыми листьями, нарезанным тонкими полукольцами луком и поливая растительным маслом. Сверху уложить деревянный круг и разместить гнет. Поставить в холодильник или прохладное помещение на 5–7 часов.

Семга с пряностями соленая

1 кг филе семги, 25 г соли, 15–20 г сахара, щепотка молотого имбиря, 2 истолченные горошины черного перца, 2 истолченные горошины душистого перца

Филе с кожей вымыть и обсушить, разрезать на куски шириной 4–6 см. Каждый кусок натереть смесью соли, сахара и специй, сложить попарно кожей наружу. Каждую пару завернуть в пергамент или чистую ткань, положить в целлофановый пакет и оставить при комнатной температуре на 24–26 ч. Пакеты перевернуть на другую сторону, выдержать еще 24 ч. Затем на сутки положить рыбу в холодильник. Рыбу можно сразу подавать к столу, хранить в холодильнике не более 4 суток.

Семга по-скандинавски

1 кг филе семги; для посолочной смеси: 100 г соли, 40 г сахара, черный и душистый перец по вкусу

Филе семги вымыть, обсушить, нарезать на куски шириной 5–6 см. Смешать соль, сахар, молотый перец и тщательно натереть

каждый кусок, уложить в емкость для засолки. Накрыть тканью или блюдцем, поставить гнет и выдержать в холодильнике 2–3 дня.

Семга по-рижски

1 кг филе семги, 120 г соли, 300 мл апельсинового сока, зелень укропа, тмин по вкусу

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать, тмин истолочь в ступке или размолоть в порошок в кофеварке. Апельсиновый сок поставить на огонь и уварить до уменьшения объема в 3 раза. Добавить в сок укроп и молотый тмин. Филе семги вымыть, обсушить, нарезать кусками, натереть солью и уложить кожей вниз в емкость для засолки. Залить апельсиновым маринадом, засыпать оставшейся солью, неплотно накрыть посуду крышкой и выдержать в холодильнике 6–8 часов.

Кета соленая

1 кг филе кеты, 20–25 г соли, 15 г сахара

Филе кеты без кожи прополоснуть и обсушить. Смешать соль и сахар, тщательно натереть рыбу со всех сторон, положить в емкость для засолки, уложить сверху небольшой гнет, дать постоять при комнатной температуре 24 ч. Переворачивать филе в емкости каждые 3–4 ч. Готовую рыбу можно сразу подавать к столу. Хранить в холодильнике не более 4 дней.

Горбуша по-шведски

1 кг горбуши, 200 г соли, 1 ч. л. сахара

Горбушу вымыть, удалить внутренности и жабры, отрезать голову, хвост и срезать филе. Филе нарезать кусками, натереть смесью соли и сахара, уложить в посуду слоями, при этом первый слой необходимо уложить кожей вниз, следующий – кожей вверх. Чередовать слои, пересыпая их оставшейся солью; по желанию можно добавить лавровый лист или специи по вкусу. Последний слой рыбы должен лежать кожей вверх. Его нужно щедро посыпать солью, накрыть деревянным кругом и поставить гнет. Выдержать при температуре 6 С 4–6 дней.

Горбуша со специями «Деликатесная»

1 кг рыбы, 100 г соли, черный перец, лук, чеснок, растительное масло

Горбушу выпотрошить, удалить жабры, тщательно вымыть в проточной воде, нарезать небольшими кусочками. Соль смешать с перцем и другими специями по вкусу, натереть куски рыбы, уложить в посуду для засолки и оставить при комнатной

температуре на 4–5 ч. Затем вынуть рыбу из емкости, обдать водой, переложить в другую посуду, посыпать нарезанным полукольцами луком и мелко нарезанным чесноком, залить растительным маслом и оставить на 20–25 минут.

Лосось соленый «Норвежский»

1 кг лосося, 1 ст. л. соли, 150 мл свежевыжатого лимонного сока, 1–2 сухие ягоды можжевельника, растительное масло

Лосося очистить от кожи и костей, филе смазать растительным маслом со всех сторон, переложить в сухую эмалированную посуду, залить половиной лимонного сока, засыпать солью и толчеными ягодами можжевельника, дать постоять 1–2 дня в холодильнике. Затем куски рыбы сполоснуть, переложить в другую чистую емкость, залить оставшимся лимонным соком и хранить в холодильнике не более 4 дней.

Речная рыба «под лососину»

1 кг рыбы (щука, голавль, язь); для посолочной смеси: 100 г соли, 50 г сахара, кориандр, молотый красный и душистый перец по вкусу

Рыбу вымыть, удалить внутренности и жабры, прополоснуть еще раз, чтобы удалить остатки крови. Смешать соль, сахар и специи, натереть рыбу, наполнить посолочной смесью брюшко, уложить в емкость для засолки и поставить сверху гнет. Засаливать при температуре 6 С в течение 48–50 ч. Затем рыбу достать, сполоснуть, высушить и подавать к столу.

Рыба быстрого посола

1 кг рыбы, 1 л воды, 40 г соли, уксус, тузлук

Рыбу очистить от внутренностей и жабр, тщательно вымыть в проточной воде, затем каждую тушку по очереди погрузить в кипящую подсоленную воду на 1 мин. Сразу же выложить рыбу в посуду с уксусом, выдержать 2 мин и переложить в емкость с тузлуком на 30 мин. Потом рассол слить, перелить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, положить в кипящий рассол рыбу, сразу снять с огня и охладить. Соленую рыбу вынуть из рассола, обсушить и подвесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении. На поверхности рыбы должен образоваться тонкий слой из кристалликов соли.

Рыба пряно-соленая

1 кг рыбы; для рассола: 500 мл воды, 40 г соли, 5 г сахара, 2–3 лавровых листа, черный перец по вкусу

Приготовить рассол из соли, сахара и специй, охладить. Рыбу

выпотрошить, промыть, выложить в емкость. Залить охлажденным рассолом, прижать гнетом и выдержать не менее 4 ч. Готовую рыбу хранить в рассоле в холодильнике.

Рыба с зеленью слабосоленая

1 кг филе рыбы, 200 г соли, 40 г сахара, зелень укропа по вкусу

Филе вымыть в проточной воде, обсушить, нарезать небольшими кусками. Смешать соль и сахар, натереть каждый кусок. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. На куске пергамента разложить половину филе кожей вниз, посыпать измельченным укропом, накрыть вторым куском филе кожей вверх, завернуть каждую пару кусков в пергамент и уложить пакеты в емкость для засолки. Сверху на рыбу положить гнет, поставить в холодильник на 2 дня.

Икра с луком слабосоленая

1 кг икры, 1 л воды, 70 г соли, растительное масло, зеленый лук по вкусу

Икру речной рыбы – сазана, щуки, судака, сома – очистить от пленок, обдать кипящей водой. В воду всыпать соль, поставить на огонь, вскипятить, процедить, остудить до комнатной температуры. Икру залить охлажденным рассолом, оставить на ночь, затем процедить через марлю. Соленую икру залить растительным маслом, добавить измельченный зеленый лук, перемешать и поставить в холодильник. Хранить не более 3 дней.

Красная рыба пряного посола

1 кг семги (горбуши, форели); для рассола: 700 мл воды, 80–90 г соли, 40 г сахара, 5 г кориандра, 5 г молотого черного перца, 3 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать на стейки. Соль и сахар всыпать в воду, довести до кипения, затем процедить, добавить в рассол специи и остудить до комнатной температуры. Рыбу уложить в емкость для засолки, залить остывшим рассолом, накрыть деревянным кружком и поставить гнет. Засаливать при температуре 7 С 1–3 дня в зависимости от размера кусков.

Форель «Альпийская»

1,2–1,4 кг форели, 150 г соли, 120 мл соевого соуса, 100 мл водки, молотый черный и душистый перец, растительное масло по вкусу

Рыбу очистить, вымыть, обсушить и срезать филе с кожей. Филе разрезать на куски, натереть смесью соли и перца со всех сторон. Выложить филе в емкость для засолки, залить соевым

соусом, водкой и растительным маслом. Емкость плотно накрыть и оставить на 24 ч при комнатной температуре. Затем еще немного присыпать солью, поставить гнет и перенести емкость в холодное место на 4 дня. Готовую рыбу вынуть из рассола, обтереть и просушить несколько часов в прохладном хорошо проветриваемом помещении.

Сельдь сухого посола

2 кг сельди; для посолочной смеси: 200–230 г соли, 150 г сахара, 20 г молотого черного перца, 6–8 шт. лаврового листа, 5 г молотого душистого перца

Смешать соль, сахар и специи. Каждую тушку вымыть, выпотрошить, удалить голову, сполоснуть в проточной воде и обсушить. Всыпать в брюшную полость посолочную смесь, прижать, обсыпать каждую тушку посолочной смесью снаружи. Каждую тушку обернуть фольгой или полиэтиленовой пленкой, уложить рядами в емкость для засолки и поставить в холодильник на сутки. После этого рыбу можно подавать к столу. Для длительного хранения засоленную сельдь следует положить в холодильник.

Соленые анчоусы с лимонным соком

1 кг жирной мелкой рыбы, 60–70 г соли, 20 г сахара, 30 мл апельсинового сока, 60–70 мл лимонного сока

Рыбу вымыть, высушить, можно не потрошить. Натереть каждую тушку солью с сахаром, уложить в емкость для засолки, посыпать оставшейся смесью, залить половиной сока цитрусовых и оставить на 1,5–2,5 ч – в зависимости от размера рыбы – при комнатной температуре. Затем рыбу вынуть, обсушить уложить в чистую сухую посуду, залить оставшимся соком и растительным маслом и поставить в холодильник. Хранить не более 4 дней.

Скумбрия слабого посола

800 г скумбрии, 60 г соли, 20–25 г сахара, 60 мл растительного масла, 500 мл воды

Рыбу вымыть, выпотрошить, отрезать головы и нарезать на куски, тщательно натереть со всех сторон смесью соли и сахара, уложить в емкость для засолки. Залить рыбу водой, поставить в холодильник на 24–28 ч. Затем в емкость добавить растительное масло, накрыть крышкой и поставить на 3–4 дня в холодильник.

Соленая килька

1 кг рыбы; для посолочной смеси: 90 г соли, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого душистого перца, 4 размолотые

горошины белого перца, 3 размолотых бутона гвоздики, по щепотке мускатного ореха, имбиря и кардамона, 5 г сахара, 1 измельченная таблетка аспирина

Рыбу вымыть и обсушить, удалить внутренности, отрезать голову. Из соли, сахара и других ингредиентов приготовить посолочную смесь, натереть каждую тушку. В емкость, дно которой засыпано смесью перцев, выложить слоями тушки, пересыпая их посолочной смесью. Сверху рыбу посыпать солью, накрыть тарелкой или деревянным кружком, установить гнет. Емкость поставить в прохладное место на хранение.

Засол рыбы для сушки

3 кг рыбы, 450–500 г соли, лавровый лист и перец горошком по вкусу

Рыбу вымыть, очистить, удалить внутренности и жабры, сполоснуть в проточной воде, чтобы удалить остатки крови. На крупных тушках следует сделать вертикальные надрезы на спине с двух сторон. Каждую тушку натереть солью изнутри и снаружи, тщательно втереть соль в надрезы на спине. Также следует набить соль под жаберные щели. В емкость для засолки насыпать немного соли, плотно уложить тушки, пересыпая каждый слой рыбы солью и специями, сверху рыбу щедро посыпать солью. Установить деревянный круг, на него – гнет, поставить для засолки в прохладное место на 12–16 дней, в зависимости от размеров рыбы. Затем рыбу вынуть из емкости, промыть в воде и подвесить для просушки в прохладном хорошо проветриваемом месте.

Маслята с хреном

1 кг маслят, 200 г лука, листья хрена, семена укропа, красный перец; для рассола: 3 л воды, 150 г соли

В кипящую воду всыпать соль, перемешать, чтобы она растворилась. В рассол положить очищенные и вымытые грибы, варить при слабом кипении, пока они не осядут на дно. Вынуть, просушить немного и дать остыть. Очищенный лук нарезать тонкими полукольцами. На дно стерилизованной банки насыпать соли и выложить немного лука. Слоями выложить маслята вниз шляпками. Слои пересыпать солью, семенами укропа, красным перцем и полукольцами лука. Сверху положить листья хрена. Банку укупорить и поставить в прохладное место на 7–10 дней.

Маслята соленые

10 кг маслят, 500 г соли, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Небольшие крепкие грибы без повреждений очистить, срезать ножки. Залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой, обсушить. Грибы выложить в эмалированную посуду вверх шляпками, посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Оставить на 6–7 дней в прохладном месте.

Белые грибы с укропом

10 кг белых грибов, 600 г соли, укроп, листья дуба и смородины, душистый перец по вкусу

Приготовить бочку для засолки, на дно насыпать слой соли. Белые грибы очистить, сполоснуть и обсушить, уложить вниз шляпками, пересыпая слои солью, зеленью, пряностями. Сверху положить деревянный круг и прижать гнетом. Через 7 дней, когда грибы осядут, отлить немного образовавшегося рассола, добавить свежие подготовленные грибы. Процедуру повторить несколько раз, пока бочка не наполнится. На верхний ряд положить чистые капустные листья. Бочку закупорить, поставить на лед. Грибы готовы для подачи к столу через 45–60 дней.

Соленые белые грибы пряные

10 кг белых грибов, 500 г соли, лавровый лист, эстрагон, майоран, корица, гвоздика, душистый перец

Белые грибы очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в эмалированную посуду слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7 дней.

Соленые сыры – особенности продукта

Сыры можно засаливать разными способами:

в зерне;

в сухой или влажной соли;

в рассоле;

комбинированным способом.

При посоле зернистого сыра соль добавляют в кастрюлю с сырным зерном перед наполнением форм. Соль должна составлять около 2 % от веса будущей головки сыра. С сыра слить лишнюю сыворотку, оставив 1 см над его поверхностью, добавить необходимое количество соли, тщательно перемешать 2–3 мин, пока соль не растворится полностью. Заполнить формы сырным

зерном, уплотнить и оставить для созревания.

Натиранием солью чаще пользуются при приготовлении соленых сыров с плесенью. Необходимое количество соли нужно втереть в поверхность сыра. Для точной дозировки соли нужно взвесить головку, в зависимости от желаемой степени солености определить 1–2 % от ее веса и использовать именно столько соли. Для сыров с плесенью обычно берут 1 % соли от массы сыра, для брынзы или полутвердых сыров – 2 %. Корочки твердых сыров натирают солью в несколько этапов с перерывами, чтобы соль успевала впитаться и подсохнуть.

Соление в рассоле – наиболее популярный способ засолки сыров, потому что дает возможность приготовить сыр желаемой степени солености. В большинстве случаев используется 18–20 %-й рассол. Время выдержки сыра в рассоле зависит от веса головки и плотности. Обычно брынза, камамбер и другие мягкие сыры выдерживаются в рассоле из расчета 4 ч на 1 кг веса головки. Полутвердые сыры типа гауда, маасдам выдерживаются 6 ч на 1 кг веса головки. Твердые сыры – грюйер, пармезан и др. – следует держать в рассоле 8–10 ч на 1 кг веса головки. Обратите внимание: кислотность рассола должна составлять 5pH, а концентрация хлористого кальция – 0,1–0,5 %.

В 18–20 %-м рассоле сыры засаливаются, в 16 %-м рассоле сыр можно оставить для длительного хранения, а в рассоле с содержанием соли 3–5 % сыр хранится непродолжительное время.

Сыр, помещенный в обычный рассол, становится скользким, корочка размягчается, и он будто «растворяется» в жидкости. Чтобы этого не произошло, в рассол следует добавить немного хлористого кальция и кислоты – 2,5 мл 9 %-го уксуса на 4 л воды, это позволит выровнять кислотность сыра и рассола. Содержание хлористого кальция должно составлять 0,1 %. Чтобы получить такую концентрацию, следует 40 мл 10 %-го раствора CaCl добавить к 4 л воды. При использовании сухого хлористого кальция учитывайте, что его концентрация – 77 %.

Если в процессе засолки или хранения сыр впитал лишнюю соль, от нее можно избавиться, выдержав сыр в чистой воде 30–40 минут.

Рецепты соленого сыра

Альпийский сыр

4 л молока, 150 г йогурта, сычужный фермент; для рассола: 1 л воды, 400 г соли

Цельное молоко подогреть до 20 С, добавить йогурт, тщательно перемешать. Емкость с молоком накрыть крышкой и

оставить на ночь при комнатной температуре. Утром подогреть молоко до 30 С. В 50 мл холодной воды растворить сычужный фермент, тщательно перемешать и оставить для свертывания на 1 ч. Образовавшуюся творожную массу нарезать небольшими кубиками со стороной около 1 см, уложить в сыворотку и перемешивать в течение 10 мин. Часть сыворотки слить в отдельную посуду и подогреть до 50 С; она будет использована для подогрева творога. Творог перемешивать, добавляя каждые 5 мин в процессе перемешивания нагретую сыворотку и повышая таким образом температуру творога каждый раз на 1 С. Примерно за 30 мин температура творога должна достичь 38 С. Эту температуру нужно поддерживать около 30 мин, периодически перемешивая творог. Затем сыворотку слить через дуршлаг, накрытый марлей. Выложить творог в форму для пресса и накрыть марлей. Пресс рассчитать из расчета 10 кг веса на 1 кг творога. Выдержать творог под прессом в течение 1 ч, после чего пресс снять и перевернуть форму с сыром. Снова установить пресс, рассчитывая вес так, чтобы на 1 кг сыра приходилось 15–20 кг веса пресса. Держать творог под прессом в течение 6–8 ч. Приготовить рассол, поместить в него сыр на 6–8 ч, затем вынуть и разложить в прохладном помещении на деревянные полки или стол. В первые 4–5 дней сыр переворачивать ежедневно, затем через день. Каждый день протирать поверхность головок крепким рассолом, чтобы предупредить появление плесени. Деревянную полку периодически промывать горячей водой и протирать крепким рассолом. К употреблению сыр будет готов через 6–8 недель.

Брынза со специями

4 л молока, 100 г соли, 800 мл сметаны, 12 яиц, укроп, базилик, тмин, чеснок или грецкие орехи, а также другие пряности по вкусу

Молоко поставить на огонь, всыпать соль, перемешать и довести до кипения. Сметану взбить с яйцами в пышную однородную массу и тонкой струйкой влить в кипящее молоко при постоянном помешивании. Продолжая помешивать, варить 3–4 мин. Когда образуются крупные хлопья, добавить пряности, перемешать, процедить через сито. Затем творожную массу отжать, выложить в форму, сверху установить пресс и оставить на 12–14 ч. Готовый сыр обернуть пергаментом и положить на хранение в холодильник.

Сыр домашний на сметане

2 л молока, 50 г соли, 400 г сметаны, 200 мл кефира, 6 яиц

Молоко поставить на огонь, добавить соль, перемешать и довести до кипения. Яйца смешать с кефиром и сметаной, взбить в однородную массу, влить тонкой струйкой в кипящее молоко, постоянно помешивая. Вскипятить, дать немного остыть и слить образовавшуюся сыворотку. Массу выложить в дуршлаг, покрытый сложенной в 3–4 слоя марлей, оставить на 15–20 мин. Затем массу отжать, завязать в марлю и положить под пресс на 5–7 ч. Сыр в марле вынуть из-под пресса и выдержать в холодильнике 2–3 часа.

Соленые овощи и фрукты

Соленая морковь

1 кг моркови, 60 г лука, 25 г соли, 20 г сахара, кусочек корня хрена

Все овощи вымыть и очистить. Нарезать лук мелкими кубиками, морковь – соломкой, хрен натереть на крупной терке. Все компоненты перемешать, добавив соль и сахар. Смесь плотно уложить в емкость, накрыть емкость тканью, обвязать вокруг горловины бечевкой. Выдержать морковь 5–7 дней при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место с температурой 12–15 С и оставить на 4–6 недель. Если в начале засолки из овощей выделилось мало сока, нужно добавить рассол, приготовленный из расчета 20 г соли на 1 л воды. Рассол должен полностью покрывать овощи. Готовую морковь хранить в рассоле в прохладном месте.

Перец с огурцами

10 кг сладкого перца, 15–20 огурцов среднего размера, 12–15 зубков чеснока, 100–150 г укропа с семенами; для рассола: 10 л воды, 300–400 г соли

Спелый мясистый перец вымыть, обсушить, вырезать плодоножки вместе с семенами. Каждый стручок разрезать вдоль на две части. Огурцы вымыть, обрезать кончики и наколоть вилкой в нескольких местах. Укроп вымыть и нарезать кусками длиной 12–15 см. Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, пересыпая по желанию черным перцем горошком и лавровым листом. Приготовить рассол: в воде растворить соль, довести до кипения. Залить горячим рассолом овощи так, чтобы они были покрыты. Сверху установить деревянный кружок и гнет. Дать постоять 2–3 дня при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное помещение.

Соленые огурцы с зеленью

10 кг подготовленных огурцов, 50 г черного перца горошком, 50 г душистого перца, 20–25 лавровых листов, укроп, чеснок, эстрагон, листья хрена, корень хрена, зелень сельдерея, зелень петрушки, зелень базилика, листья вишни, листья черной смородины, 10–15 г горького перца; для рассола: 7 л воды, 600–700 г соли

Небольшие твердые огурцы вымыть, обрезать кончики, промыть в холодной проточной воде и уложить рядами в кадку или другую емкость для засолки. Между рядами положить промытую и высушенную зелень – укроп, черносмородиновые и вишневые листья, хрен, а также остальные пряности. Из воды и соли приготовить рассол, сразу процедить и горячим залить в емкость, чтобы рассол полностью покрывал огурцы. Сверху уложить деревянный круг или тарелку и установить гнет. Емкость с огурцами поставить в прохладное место.

Соленые огурцы с дубовыми листьями

5 кг огурцов, 150–200 г укропа, 50 г корня хрена, 5 зубков чеснока, 100 г листьев черной смородины, 50 г дубовых листьев; для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли

Для засолки выбрать огурцы примерно одинакового размера, вымыть, обсушить, обрезать кончики и уложить в холодную воду на 5–6 ч. Затем плотно уложить огурцы в емкость для засолки, добавить очищенные зубки чеснока, натертый хрен, укроп, листья дуба и смородины. Приготовить рассол: в воду всыпать соль, вскипятить, процедить и остудить. Залить огурцы. Накрыть огурцы чистой марлей или полотном, положить деревянный кружок и установить гнет. Поставить емкость в прохладное место. С рассола необходимо каждый день снимать пену, а ткань, которой накрыты огурцы, и гнет регулярно тщательно мыть.

Пряные соленые помидоры

3 кг помидоров, 100 г укропа, 3–4 зубка чеснока, 15 листьев черной смородины, 15 листьев вишни, 50 г зелени сельдерея и петрушки; для рассола: 1 л воды, 5 г красного молотого перца, 60 г соли

Для засолки выбрать спелые помидоры примерно одинакового размера, тщательно вымыть в проточной воде и обсушить. Плотно уложить помидоры в емкость для засолки, перекладывая слои вымытой зеленью и специями. Приготовить рассол. В воду добавить соль, красный перец, другие специи по желанию и довести рассол до кипения. Горячим рассолом залить помидоры, накрыть марлей, поставить сверху небольшой гнет и

оставить на 1–2 дня при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное помещение.

Малосольные огурцы

1 кг огурцов, укроп, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, листья дуба; для рассола: 1 л воды, 80–90 г соли

Огурцы тщательно вымыть, срезать кончики, выдержать в холодной воде около 3 ч, затем переложить в емкость для засолки, перекладывая слои огурцов промытой и обсушенной зеленью и пряностями. Приготовить рассол. Воду поставить на огонь, всыпать соль, перемешать, вскипятить. Кипящим рассолом залить огурцы, сверху уложить деревянный круг и установить гнет. Поставить емкость в прохладное место.

Засоленные зеленые помидоры

1 кг помидоров, 150 г лимона, 30 г рома; для рассола: 2 л воды, 150 г сахара, 200 г соли

Выбрать для засолки зеленые помидоры одинаковой плотности и примерно равные по размеру. Помидоры вымыть, опустить в холодную воду, довести до кипения и варить 5 мин. Достать с помощью шумовки или откинуть на дуршлаг и переложить в подготовленную емкость для засолки. Лимон нарезать ломтиками, уложить кусочки лимона между слоями помидоров, залить все ромом и оставить при комнатной температуре на 2–3 ч. Приготовить рассол. В воду положить соль и сахар, перемешать, чтобы они растворились, довести рассол до кипения. Снять с огня и охладить до 70 С, залить помидоры, установить сверху деревянный круг и небольшой гнет. Оставить емкость на 2 дня при комнатной температуре, а затем вынести в прохладное помещение.

Соленые арбузы

10 кг арбузов; для рассола: 10–15 л воды, 1–1,2 кг соли

Для засолки нужны небольшие спелые арбузы с тонкой кожурой. Арбузы вымыть, высушить, проколоть деревянной палочкой в нескольких местах и плотно уложить в бочку или другую емкость для засолки. Приготовить рассол. В кипящую воду всыпать соль, перемешать, чтобы она растворилась, остудить. Готовым рассолом залить арбузы, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, плотно закрыв емкость крышкой, затем перенести в прохладное место, установить сверху небольшой гнет. С рассола необходимо регулярно снимать пену; если он перестает полностью покрывать арбузы, необходимо долить свежий рассол. Процесс засолки закончится через 30–48

дней.

Соленые баклажаны

1 кг баклажанов, зелень укропа, эстрагона и петрушки по вкусу, 40–60 г соли, черный перец горошком

Для засолки выбрать баклажаны примерно одинакового размера и степени спелости. Баклажаны вымыть, срезать плодоножку, сделать на каждом овоще глубокий продольный разрез. Зелень вымыть и обсушить, крупно нарезать. В емкость для засолки уложить баклажаны, пересыпая зеленью и солью, особенно тщательно натирать солью надрезы. Когда баклажаны пустят сок, установить гнет, оставить на 6–7 дней при комнатной температуре, а затем поставить на холод.

Соленые баклажаны с чесноком

1 кг баклажанов, 3–4 зубка чеснока, 2–3 лавровых листа; для рассола: 500 мл воды, 30 г соли

Для заготовки выбрать примерно одинаковые по спелости и размеру овощи, вымыть, удалить плодоножки и опустить на 2 мин в подсоленную воду, затем сделать глубокий продольный разрез и заполнить его нарезанным пластинками чесноком. Воду, в которой отмокали баклажаны, досолить, добавить специи, поставить на огонь и кипятить 8–10 мин. Удалить специи шумовкой и горячим рассолом залить баклажаны. Накрыть емкость деревянным кругом или тарелкой, установить гнет, дать постоять 3–4 дня при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

Соленые дыни

8–9 кг небольших спелых тонкокорых дынь, укроп, петрушка, листья смородины; для рассола: 10 л воды, 220–250 г соли

Для засолки выбрать дыни примерно одинакового размера без трещин и пятен, тщательно вымыть и высушить. Сложить дыни в емкость для засолки, перекладывая каждый ряд вымытой и обсушенной зеленью. Приготовить рассол: растворить соль в воде и довести до кипения. Затем остудить до комнатной температуры и залить дыни, чтобы рассол полностью покрывал их. На дыни положить гнет, выдержать 2 дня при комнатной температуре, затем поставить в прохладное место.

Малосольный крыжовник

Немного недоспевший крыжовник; для рассола: на 1 л воды 50 г соли, пряности по вкусу

Недозрелые ягоды вымыть, обсушить, обрезать хвостики,

всыпать в чистую сухую емкость и залить приготовленным с пряностями и остуженным рассолом. Через 4–5 дней рассол слить, прокипятить 10–15 мин. Кипящим рассолом повторно залить ягоды, укупорить плотной крышкой, тепло укутать, дать полностью остыть при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное помещение.

Пряности и смеси специй, используемые при подготовке сырья для копчения, вяления и засолки

Каким бы богатым и изысканным ни был вкус мяса, птицы, рыбы, пряные травы, специи, коренья и ягоды подчеркнут достоинства блюда, сделают вкус более насыщенным, придадут аппетитный аромат. Это в полной мере относится к копченостям, соленым и вяленым продуктам. Приправы можно добавлять в маринад или рассол, натирать ими заготовки при засолке, панировать продукты в измельченных травах или специях перед укладкой на хранение.

Из огромного разнообразия специй и приправ можно выбрать те, которые вы любите больше всего, однако традиции приготовления копченостей и солений в разных регионах предполагают использование определенного набора ароматных добавок. Опытные кулинары рекомендуют для заготовки определенных продуктов использовать конкретные приправы или их смеси – многолетний опыт показал, что именно так копченья и соленья можно сделать наиболее вкусными и полезными, а также продлить срок их хранения.

При горячем и холодном копчении для предварительной обработки сырья используются соль и специи в небольшом количестве, поскольку готовый продукт приобретет аппетитный запах дыма, который и является главным его «украшением».

Универсальным сочетанием для копчения мяса является соль – черный перец – чеснок. При копчении рыбы вместо чеснока можно добавить измельченный укроп.

Холодное копчение – способ обработки продуктов, которые предполагается потом хранить длительное время. При холодном копчении мяса наиболее уместными будут черный и душистый перец и чеснок. В посолочные смеси и маринады, кроме соли, можно добавить немного сахара, который делает вкус нежнее, помогает аромату специй лучше раскрыться и в некоторой степени предупреждает пересол заготовок.

При мариновании разных видов мяса – говядины, телятины, баранины, свинины – используют широкий спектр специй. Можно натирать ими мясо, добавлять в рассол и маринад. Они не только придают продукту дополнительный вкус, но и делают мясо мягче,

сочнее и нежнее.

В разных регионах для обработки мясных заготовок используются такие травы и пряности: черный и душистый перец, чеснок (свежий и сушеный), паприка, майоран, сельдерей, куркума, базилик, ягоды боярышника, барбариса, клюквы, брусники, шафран, фруктовый уксус, свежая или сушеная мелисса, чабрец, чабер, имбирь, лук, зерна и порошок горчицы, укроп, лавровый лист.

Рыба холодного копчения «любит» лавровый лист, душистый перец, зелень и семена укропа, мускатный орех. Существуют традиции использования определенных пряностей при мариновании разных видов рыбы. При засолке судака и щуки используется зелень сельдерея, которую вкладывают в жаберные щели и брюшко. В Греции и Франции к сельдерею добавляют зеленые побеги лука и чеснока. В северных регионах наиболее популярными травами при копчении рыбы стали укроп и петрушка.

Однако эксперименты в выборе приправ пойдут только на пользу. Главное – соблюсти меру, чтобы аромат трав не перебил аромат и вкус продукта.

Копчение сала – это отдельный разговор. Здесь открывается широчайший простор для кулинарного творчества. Если вы хотите получить максимально натуральный вкус, достаточно соли. Хорошо зарекомендовали себя в качестве добавки к салу свежий и сухой чеснок, черный и красный перец, лавровый лист, зерновая и молотая горчица.

Если вы планируете мариновать сало в рассоле, то для классического маринада используйте половину столовой ложки сухого чеснока, добавьте к нему 6 зубков измельченного свежего чеснока, черный и душистый перец – по 5–6 горошин, 5 лавровых листиков и половину чайной ложки горчицы, а также немного сахара.

Мясо птицы нежнее, чем свинина, говядина и баранина, лучше впитывает ароматы приправ, поэтому специи следует добавлять в небольшом количестве. Проще всего приобрести готовую смесь специй для курицы в магазине. Можно приготовить приправы и в домашних условиях. Традиционные специи для предварительного маринования курицы – черный и душистый перец горошком, лавровый лист, чеснок.

При мариновании курицы очень важно правильно подобрать количество соли. Обычно для приготовления рассола на 1 л воды следует взять 100 г соли.

Для индейки идеально подходят корица, мускатный орех, розмарин, чабер, кориандр, майоран.

В маринаде для гуся уместными будут мускатный орех, бадьян, тмин, шалфей, эстрагон, розмарин.

Чтобы соленая, копченая или вяленая утятина была еще вкуснее, рекомендуется ввести в маринад или засолочную смесь мускатный орех, розмарин, бадьян, кардамон, гвоздику, майоран.

Кроме специй и пряных трав в свежем или сушеном виде, для придания дополнительных вкусовых оттенков можно использовать овощи: сладкий и острый перец, корни сельдерея и петрушки, лук-шалот, лук-порей и др.

Главное условие успешного маринования – не переусердствовать. Чрезмерное количество специй может вызвать раздражение слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта, привести к расстройству пищеварения, исказить натуральный вкус продукта.

Предлагаем перечень традиционных ингредиентов для посолочных смесей, маринадов и рассолов.

Яблочный, винный и столовый уксус, сухое белое и красное вино, лимонный сок являются одновременно консервантом, вкусовой добавкой и средством для размягчения мяса. Могут использоваться для обработки мяса, рыбы, птицы. В маринады с уксусом и вином часто добавляют также мед и растительное масло.

Если вы хотите использовать для маринада только проверенные продукты, можете самостоятельно изготовить винный или яблочный уксус в домашних условиях.

Для приготовления домашнего **виноградного уксуса** понадобится 3 кг винограда, 3 л воды, 500 г сахара. Ягоды следует снять с кистей, тщательно вымыть, откинуть на дуршлаг, затем размять, засыпать сахаром и залить кипяченой или мягкой родниковой водой. Массу переложить в стеклянную посуду с широким горлом, завязать горлышко тканью и поставить емкость в хорошо освещенное солнцем место. Брожение будет длиться около 10–12 недель, затем готовый уксус следует процедить, разлить в чистые сухие бутылки, плотно укупорить и поставить в прохладное темное место.

Яблочный уксус готовится немного быстрее. Для него понадобится 5 кг яблок, 5 л воды, 100 г дрожжей, 150–200 г ржаных сухарей, 1 кг сахара. Сначала необходимо выложить сухари в подходящую емкость, залить прокипяченной и охлажденной водой. Яблоки вымыть, удалить кожуру и сердцевину, натереть мякоть на крупной терке. Дрожжи залить небольшим количеством теплой воды, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать, выдержать в теплом месте 30 мин, влить в яблочную массу, перемешать и поставить в теплое место, выдержать 9–10

дней. Каждый день массу перемешивать 3–4 раза. Когда начнется брожение, пюре процедить через 2 слоя марли, в получившуюся жидкость всыпать сахар, перемешать. Выдержать в стеклянной посуде, прикрыв горлышко тканью, 45 дней в теплом месте. Готовый уксус должен быть прозрачным.

Наиболее популярной и широко распространенной приправой к любому блюду является **перец**. Чаще всего используется черный и душистый перец горошком, паприка, но в последние годы стали пользоваться популярностью белый и розовый перец. Перец применяется при заготовке мяса, птицы, рыбы, овощей. Может использоваться как в виде зерен, так и молотый.

Лавровый лист не менее популярен при засолке, мариновании и копчении всех видов заготовок: мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей, ягод и фруктов. В больших количествах может придать вкусу заготовки излишнюю резкость, поэтому следует строго соблюдать дозировку.

Горчица – это не только ароматная приправа, но и прекрасный консервант. В зависимости от количества она придает пикантность или остроту блюду. Это полезная добавка к заготовкам, поскольку положительно влияет на пищеварение и обмен веществ, стимулирует работу нервной и сердечно-сосудистой систем, а также улучшает состояние кожи и укрепляет иммунитет. В заготовках могут использоваться разные виды горчицы: белая придает нежный привкус и очень мягкая, черная обладает высокой остротой, добавлять ее нужно понемногу, а коричневая имеет яркий вкус и аромат. Наибольшее количество полезных микроэлементов и эфирных масел содержит цельнозерновая горчица.

Гвоздика имеет резкий и очень яркий вкус, поэтому использовать ее следует понемногу. Пряность представляет собой нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева и содержит множество микроэлементов и эфирные масла, полезные для пищеварения и обладающие прекрасными консервирующими свойствами.

Листья и корень хрена способствуют усилению вкуса продукта, добавляют острые нотки и служат прекрасным консервантом. В древности даже существовал способ длительного хранения свежей рыбы и мяса – их заворачивали в несколько слоев листьев хрена. Благодаря высокому содержанию витамина С, а также таких микроэлементов, как калий, кальций, натрий, фосфор, хрен используется в качестве лечебного средства.

Базилик особенно популярен в средиземноморской, французской и кавказской кухне. Трава имеет пряный специфический аромат, прекрасно гармонирующий с мясом,

рыбой, птицей и овощами. Базилик широко применяется как вкусовая добавка, а также ценится за целебные свойства. Он улучшает пищеварение, стимулирует аппетит, снимает желудочные спазмы и колики, обладает успокаивающим действием. Используется как в свежем, так и в сушеном виде.

Ягоды можжевельника применяются преимущественно при копчении мяса: их добавляют как в посолочную смесь или рассол, так и к тлеющим дровам.

Незрелые высушенные **плоды кардамона** имеют тонкий пикантный вкус и аромат. Родина пряности – Индия и Цейлон, где кардамон тысячи лет использовался как лекарственное средство, добавка к хлебу, чаю, кофе, вину, мясным и овощным блюдам. Его можно использовать с любыми продуктами – он будет прекрасно оттенять и дополнять вкус и мяса, и рыбы, и овощей, и фруктов.

Мускатный орех, как и большинство других специй, прекрасный консервант, способствующий значительному продлению срока хранения продуктов. Его чаще всего используют при заготовке мяса, рыбы, колбас, птицы.

Сельдерей в подготовке сырья к маринованию, солению и копчению используется очень давно и повсеместно. Причем в ход идет и корень, и зелень как в свежем, так и в сушеном виде. Этот пряный овощ придает продуктам приятный вкус, а также обогащает их кальцием, магнием, железом.

Тимьян – пряное и лекарственное растение, наиболее часто используемое при заготовке жирных сортов мяса – свинины и баранины, а также дичи, колбас и сала.

Тмин был известен еще в глубокой древности как добавка, способствующая длительному хранению продуктов. Сейчас его применяют для заготовки сала, мяса, рыбы, овощей, колбас.

Ваниль в чистом виде имеет горьковатый вкус, поэтому добавлять ее следует понемногу и смешивать с сахарной пудрой. Она популярна при заготовке фруктов и ягод.

Имбирь в кулинарии известен уже более 2000 лет. Впервые его начали использовать в Древнем Китае как лекарственное средство, а затем и как добавку в пищу. Имбирь возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, а также укрепляет иммунитет, снимает боль и является мощным антисептиком.

Майоран обладает сильным ароматом, поэтому сочетать с ним нужно не менее душистые специи – чеснок, базилик, гвоздику, шалфей, лавровый лист, душистый перец, тмин. Однако такие смеси нужно использовать осторожно, чтобы не испортить вкус блюда.

Орегано (душица) особенно популярна в национальной

кухне Средиземноморья, особенно в Италии. Душица придает тонкий аромат блюдам из рыбы, ягнятины, свинины, курицы, варено-копченой ветчине. Популярна она и при заготовке овощей. Часто веточки душицы добавляют в растительное масло и настаивают, чтобы придать маслу тонкий аромат. Лучше всего пряность сочетается с базиликом, розмарином, майораном, тимьяном и перцем.

Петрушка – одна из самых популярных пряных трав, для заготовок мяса, рыбы и овощей используются зелень и корень. Их добавляют к рыбе, дичи, овощным заготовкам. Кроме приятного вкуса, она имеет еще и массу полезных свойств – рекомендуется для улучшения функции печени и желчного пузыря, укрепления иммунитета.

Укроп часто выступает приправой ко всем видам рыбы, очень популярен при заготовке овощей. Также укроп отлично дополняет вкус нежирного мяса и птицы. Благодаря свежему мягкому вкусу укроп можно добавлять в любые заготовки и маринады – он везде будет уместен и не испортит вкус продукта.

Хмели-сунели – это смесь специй, в которую входят базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, чабер садовый, мята, майоран, пажитник, шафран. Приправа очень популярна в Закавказье и, как правило, используется для заготовки баранины, телятины, говядины и дичи.

Молодые листья **шалфея** (свежие и сушеные) понадобятся при заготовке рыбы, птицы, мяса, колбас. Листья шалфея обладают очень сильным ароматом, поэтому добавлять их в блюда следует понемногу.

Розмарин распространен в странах Средиземноморья и Ближнего Востока, а также во Франции. Пряный, острый вкус травы чудесно гармонирует с овощами, телятиной, свининой, курицей, индейкой, рыбой.

Кориандр, или кинза, считается одной из лучших приправ ко всем видам мяса и рыбы. В ход идут как зелень, так и семена растения.

Корица очень популярна в восточной, индийской и китайской кухне, где ее добавляют в блюда из птицы и баранины. В Европе она также приобрела широкую популярность, причем ее с равным успехом используют как при заготовке мяса и птицы, так и при вялении фруктов, цукатов, пастилы.

Куркума обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом. Она очень популярна в восточной, в частности индийской, кухне. Используется как приправа к рыбе, птице, баранине.

Для подготовки мяса и рыбы к копчению, солению или вялению используются три способа предварительной обработки продуктов: сухой посол, мокрый посол в маринаде и комбинированный посол.

В сухих посолочных смесях соль перемешивают со специями. Но при таком способе ароматические вещества проникают только в верхние слои продукта, а рассол или маринад дают возможность равномерно пропитать заготовки солью и вкусом приправ. Также в маринад можно добавлять кисломолочные продукты, фруктовые соки, мед, ароматное масло и другие вкусовые добавки. Минимальное время, которое заготовка должна находиться в маринаде, – 3 часа.

Предлагаем рецепты маринадов для мяса, птицы и рыбы, которые позволят сделать заготовки еще более вкусными, нежными и аппетитными.

Маринад «Лимонно-коньячный»

200 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 100 мл коньяка, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу

Взбить миксером растительное масло и лимонный сок, затем влить коньяк. Смесь перемешать, всыпать соль и специи. В готовый маринад уложить мясо, периодически переворачивать. Маринад особенно хорош для куриного филе.

Маринад «Стандартный к мясу»

Кетчуп или томатный соус, мед, оливковое масло, сухое белое вино, чеснок, сухая горчица, соль, молотый черный перец

Перемешать равное количество томатного соуса, меда, оливкового масла и вина. Затем добавить немного сухой горчицы, пропущенный через пресс чеснок, соль по вкусу и молотый перец. Маринад тщательно перемешать и уложить в него мясо. Мариновать, периодически переворачивая мясо.

Маринад «Луково-горчичный»

200 г лука, 700 мл оливкового масла, горчица, 50 г сахара, соль по вкусу

Очищенный лук мелко нарезать, добавить соль, перец, сахар, перемешать и дать постоять 10–15 мин. Затем влить в маринад масло, перемешать. Выложить в маринад мясо, мариновать, периодически переворачивая, 10–15 часов.

Маринад «Провансаль»

300 мл оливкового масла, 300 мл белого сухого вина, 200 г лука, 2–3 зубка чеснока, мята, розмарин, соль

Лук очистить и мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс. Свежую мяту и розмарин вымыть, обсушить, мелко нарезать. Смешать лук, чеснок, зелень, залить вином и оливковым маслом. Мариновать мясо не менее суток, периодически переворачивая. Маринад прекрасно подходит для телятины, нежирной свинины, птицы.

Маринад «Греческий»

700 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 200–250 г лука, 4 зубка чеснока, лавровый лист, розмарин, тимьян

Лук и чеснок очистить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс. Лук, чеснок, вино, масло и специи перемешать. Мариновать мясо не менее 3 часов.

Маринад «Китайский»

300 мл соевого соуса, 200 г меда, 100 г томатной пасты, 250 мл растительного масла, 100 мл водки или саке, соус чили, соль

Смешать соевый соус с томатной пастой и медом, чтобы получилась однородная масса. Затем добавить растительное масло, водку, соус чили и соль по вкусу, все тщательно перемешать. Мясо следует мариновать не менее 12 часов. Маринад рекомендуется для говядины, баранины, телятины.

Маринад «Овощной»

300 г лука, 4–6 зубков чеснока, 700 мл оливкового масла, 150 мл столового уксуса, 200 г корня сельдерея, зелень сельдерея, лавровый лист, тимьян, соль, молотый черный перец

Очищенный лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, очищенный корень сельдерея натереть на мелкой терке, зелень вымыть и мелко нарезать. Перемешать лук, чеснок, сельдерей, специи и соль, залить уксусом и растительным маслом. Мясо выдержать в маринаде 12–14 ч, регулярно переворачивая.

Маринад «Ленивый»

250 г майонеза, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. горчицы

Майонез взбить с маслом и горчицей в однородную массу, залить мясо, хорошо натереть его маринадом и выдержать 6–10 ч в маринаде, периодически переворачивая.

Маринад на кефире

500 мл кефира, 200 г лука, молотый черный перец, паприка, базилик, соль

Лук мелко нарезать, залить кефиром, добавить специи и соль,

перемешать и дать постоять 15 мин. Выложить мясо и мариновать, периодически переворачивая, не менее 5 ч. Маринад рекомендуется для птицы, телятины, нежирной свинины.

Маринад «Испанский»

150 мл лимонного сока, 150 мл оливкового масла, соус чили, 5–6 зубков чеснока, зелень петрушки, соль, черный и душистый перец

Чеснок очистить, истолочь с солью, добавить соус чили и молотый перец. Затем влить в массу лимонный сок, перемешать. Всыпать в маринад измельченную зелень петрушки, влить оливковое масло и тщательно перемешать. Мясо выдерживать в маринаде не менее 4–5 часов.

Маринад «Неаполитанский»

100 мл лимонного сока, 150 мл воды, 200 г лука, майоран, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Очищенный лук мелко нарезать. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Соединить лук с зеленью, солью, специями, перемешать, залить лимонным соком с водой, дать настояться 7–10 мин. Уложить мясо в маринад, выдержать не менее 4 часов.

Маринад для курицы

250 мл морковного сока, 250 мл лимонного сока, 250 мл белого сухого вина, эстрагон, куркума, молотый красный и черный перец, соль

Перемешать сухие специи и соль, понемногу влить лимонный сок, перемешать. Влить морковный сок и вино, перемешать еще раз. Курицу мариновать не менее 5 ч, куски курицы – около 3 часов.

Маринад по-кастильски

500 мл грейпфрутового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, 40 г меда, карри, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить мед, соль, черный перец и карри, перемешать, влить в массу грейпфрутовый и лимонный сок. Размешать, чтобы жидкость получилась однородной, влить вино и перемешать еще раз. Мариновать мясо минимум 4–5 часов.

Маринад «Лимонный»

500 мл минеральной воды, 250 мл лимонного сока, 5 г лимонной цедры, 5 г молотого душистого перца, соль

Перемешать соль с натертой на мелкой терке цедрой и

перцем, залить лимонным соком, еще раз перемешать, а затем влить минеральную воду. Мариновать мясо не менее 5 часов.

Маринад «Египетский»

600 мл ананасового сока, 250 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать соль и перец, влить ананасовый сок, перемешать и добавить сухое вино. Мясо выдержать в маринаде не менее 6 часов.

Маринад для гуся и утки

500 мл лимонного сока или белого сухого вина, корица, гвоздика, имбирь, горчица, кардамон, кориандр, куркума, тмин, соль

Перемешать все специи и, постоянно помешивая, постепенно влить лимонный сок. Уложить птицу в маринад, периодически переворачивать. Мариновать не менее 6 часов.

Маринад по-лионски

500 мл яблочного сока, 250 мл белого десертного вина, розмарин, соль, молотый черный и белый перец по вкусу

Измельченный розмарин перемешать с солью и молотым перцем, добавить немного яблочного сока, перемешать. Влить оставшийся сок и вино, перемешать еще раз. Мариновать мясо не менее 4 ч. Маринад идеально подходит для свинины, телятины, утки.

Маринад по-тайски

250 мл ананасового сока, 200 мл соевого соуса, 100 мл вишневого ликера, 1 зубок чеснока, корень имбиря, соль

Чеснок пропустить через пресс, смешать с солью. Имбирь натереть на мелкой терке и добавить к чесноку. В массу влить сок, ликер и соевый соус. Мариновать мясо не менее 5 часов.

Маринад по-американски

100 мл лимонного сока, 100 мл арахисового масла, зелень петрушки, соль, молотый красный перец по вкусу

Зелень вымыть, высушить, нарезать и с помощью миксера или кухонного комбайна измельчить до состояния пюре. Добавить соль, перец, лимонный сок и масло, взбить в однородную массу. Мясо следует мариновать 4–8 часов. Маринад подходит для свинины, телятины, индюшатины.

Маринад по-гамбургски

200 мл растительного масла, 100 г горчицы, 100 мл

лимонного сока, 200 мл коньяка, эстрагон, кориандр, соль, сахар

Зелень эстрагона вымыть, обсушить, нарезать и измельчить в миксере. Добавить к зеленой массе кориандр, соль и сахар, тщательно перемешать. Добавить горчицу, коньяк, лимонный сок и растительное масло, тщательно перемешать, чтобы маринад получился однородным. Мариновать мясо минимум 6 часов.

Острый маринад

250 мл растительного масла, 200 мл винного уксуса, 50 мл лимонного сока, 100 г лука, 50 г зеленого лука, острый перец и черный перец горошком по вкусу

Лук очистить, у перца удалить плодоножку и семена, овощи мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и измельчить. Смешать зеленый лук с овощной массой, добавить лимонный сок, уксус, растительное масло и перемешать, дать постоять 10–15 мин. Выложить в маринад мясо, выдержать, периодически переворачивая, 4–5 часов.

Маринад «Португальский»

250 мл сливок (20–30 %), 250 мл мадеры, эстрагон, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Жирные сливки выдержать при комнатной температуре 30 мин, взбить миксером, в процессе взбивания добавляя тонкой струйкой мадеру. Тщательно взбить смесь в пышную массу. Эстрагон вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в сливочную массу. Затем всыпать соль и молотый перец. Мясо уложить в маринад и выдержать в прохладном месте минимум 8 ч, регулярно переворачивая.

Маринад «Сицилийский»

100 мл уксуса, 250 мл оливкового масла, 100 г горчицы, 3–4 зубка чеснока, майоран, базилик, эстрагон

Очищенный чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, нарезать как можно мельче. Смешать чеснок, зелень, горчицу, залить уксусом, перемешать и добавить оливковое масло. Выдерживать мясо в маринаде от 4 до 12 ч в зависимости от вида мяса. Маринад рекомендуется для телятины, ягнятины, свинины, гуся, индейки.

Маринад с гранатовым соком

300 мл гранатового сока, майоран, розмарин, молотый черный перец, соль

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, засыпать солью и растереть. Всыпать перец, перемешать и залить все гранатовым

соком. Мясо выдерживать в маринаде не менее 5 часов.

Маринад «Кавказский»

100 мл лимонного сока, 250 мл коньяка, 200 г лука, зелень кинзы, эстрагон, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Зелень вымыть и обсушить, очень мелко нарезать или измельчить с помощью миксера. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Перемешать зелень, лук, соль, специи, залить соком и коньяком. Мясо выложить в маринад, выдержать не менее 5 ч, регулярно переворачивая.

Маринад с квасом

250 мл хлебного кваса, 150 мл лимонного сока, 150 мл белого сухого вина, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу, мускатный орех

С помощью миксера смешать сок, квас и вино, добавить соль и специи, выдержать 5–10 мин. Выложить в маринад мясо минимум на 7 часов.

Маринад с коньяком

250 мл коньяка, 200 мл томатного сока, зелень кинзы, гвоздика, соль, душистый перец, молотый красный перец, кориандр по вкусу

Зелень вымыть, обсушить, крупно нарезать, уложить вместе с солью и специями в чашу миксера и измельчить. Добавить томатный сок и коньяк, перемешать. Выложить в маринад мясо, выдержать не менее 6 ч. Маринад рекомендуется использовать для телятины, говядины и баранины.

Маринад по-голландски

250 мл белого столового вина, 250 г сметаны, 200 г лука, 70–80 г зелени петрушки, майоран, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук очистить и мелко нарезать, зелень петрушки и майорана вымыть, обсушить и измельчить ножом или с помощью миксера. Соединить лук и зелень, добавить соль и специи, перемешать. Затем добавить вино и сметану. Мясо выложить в маринад, перемешать и выдержать не менее 5 часов.

Маринад «Болгарский»

500 мл йогурта, имбирь, гвоздика, куркума, соль

Смешать измельченные специи с солью, влить йогурт и тщательно перемешать, чтобы соль растворилась. Выложить мясо в маринад на 5–7 часов.

Маринад с темным пивом

250 мл воды, 500 мл темного пива, 100 мл уксуса, 300 г лука, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, добавить соль и перец, залить водой с уксусом. В маринад выложить мясо, выдержать 3 ч, затем перемешать и долить пиво. Оставить мариноваться еще 2–3 часа.

Маринад с вином и горчицей

500 мл красного сухого вина, 200 мл уксуса, молотая горчица, зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, душистый перец, молотый черный перец, соль

В вино добавить душистый перец, зелень сельдерея, поставить на огонь и довести до кипения, всыпать соль и положить лавровый лист, кипятить 3–5 мин. Вино снять с огня, сразу влить уксус, перемешать. Влить несколько ложек маринада в горчицу, перемешать до однородности, ввести горчицу в маринад, добавить измельченную зелень петрушки и молотый черный перец, тщательно перемешать. Выложить мясо в маринад, выдержать 6–8 ч, периодически перемешивая.

Маринад по-молдавски

500 мл воды, 500 мл уксуса, 100 г моркови, 200 г лука, корень петрушки и сельдерея, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль, мускатный орех

Корнеплоды вымыть, очистить, натереть на средней терке. Очищенный лук нарезать мелкими кубиками, добавить к кореньям и перемешать. Влить воду, добавить лавровый лист, соль и специи, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 6–8 мин. Маринад снять с огня, сразу влить уксус, остудить и процедить через сложенную в 2 слоя марлю. Выложить мясо в маринад и выдержать 10–14 часов.

Индийский маринад

750 мл томатного сока, 250 мл яблочного уксуса, 300 г лука, соль, имбирь, куркума, лавровый лист, паприка по вкусу

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками, залить томатным соком (лучше свежевыжатым), уксусом, добавить имбирь, перец, куркуму, соль и лавровый лист. Маринад перемешать, выложить в него мясо и выдержать, периодически перемешивая, 8–10 часов.

Маринад со сметаной и хреном

500 г сметаны, 80 г корня хрена, зелень петрушки, молотая горчица, соль, острая паприка по вкусу

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и смешать со сметаной. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить и добавить в маринад вместе с солью, горчицей и паприкой. Все тщательно перемешать, выложить мясо в маринад и выдержать не менее 9 часов.

Маринад с яблочным соком

500 мл яблочного сока, 250 мл бренди, 100–150 г лука, майоран, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль

Лук очистить и мелко нарезать, залить бренди и яблочным соком, дать постоять 8–10 мин. Добавить мелко нарезанную зелень майорана, лавровый лист, перец горошком, соль и перемешать. В готовый маринад выложить мясо, выдержать не менее 4 часов.

Грузинский маринад

100 мл лимонного сока, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 150 г лука, корень сельдерея, зелень эстрагона и кинзы, черный и душистый перец горошком, соль

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить. Коренья вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. В кипящую воду поместить лук, морковь и корень сельдерея, добавить черный и душистый перец горошком и соль, перемешать. Варить на слабом огне, пока морковь не станет мягкой. Снять маринад с огня, дать постоять 5–7 мин, влить лимонный сок и растительное масло, тщательно перемешать. Добавить измельченную зелень, остудить до комнатной температуры и процедить. Выложить мясо в маринад и выдержать не менее 12 часов.

Маринад «Шотландский»

250 мл воды, 100 мл красного винного уксуса, 50 г ягод можжевельника, кориандр, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу

Смешать воду и винный уксус. Ягоды можжевельника размолоть в крупную крошку, смешать с солью, молотым кориандром и перцем. Залить смесь пряностей смесью уксуса и воды, дать постоять. Выложить мясо в маринад и выдержать минимум 7 часов.

Маринад уксусно-чесночный

600 мл яблочного уксуса, 2–3 зубка чеснока, розмарин, белый,

черный, зеленый перец горошком по вкусу, соль, кориандр

Горошины перца уложить на сухую сковороду и прогревать, помешивая, пока они не начнут лопаться. Затем влить к перцу уксус, вскипятить, снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Добавить мелко нарезанный розмарин и пропущенный через пресс чеснок. Все перемешать, дать постоять в прохладном месте 8–10 ч, выложить в маринад мясо. Мариновать не менее 6 часов.

Маринад «Деликатный»

800 мл растительного масла, 200 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, соль, черный и душистый перец

Зелень вымыть, обсушить, нарезать и измельчить в блендере в кашицу. Добавить в зеленую массу соль, молотый черный и душистый перец, залить соком и растительным маслом, тщательно перемешать. Мясо выложить в маринад, выдержать не менее 2 часов.

Маринад с соевым соусом

300 мл оливкового масла, 300 мл уксуса, 200 мл соевого соуса, 100 г томатной пасты, 100 г лука, 2–3 зубка чеснока, паприка, горчица, розмарин

Лук и чеснок очистить, лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс. Смешать лук и чеснок, залить соевым соусом, дать постоять 5–10 мин. Добавить томатную пасту, горчицу, паприку, розмарин, перемешать. В смесь влить оливковое масло и уксус, перемешать еще раз и выложить мясо в готовый маринад. Мариновать около 2–3 часов.

Маринад с тимьяном

150 мл красного сухого вина, 2–3 зубка чеснока, тимьян

Чеснок пропустить через пресс, смешать с измельченным тимьяном, истолочь. Залить смесь вином, перемешать, дать постоять 10–15 мин. В готовый маринад выложить мясо, выдержать не менее 4 часов.

Маринад «Бельгийский»

250 мл красного сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 150 г лука, 20 г порошка горчицы, лавровый лист, гвоздика, розмарин, сахар, соль

Уксус смешать с красным вином, добавить сахар, соль, порошок горчицы, лавровый лист, гвоздику, розмарин, перемешать. Когда смесь начнет закипать, снять ее с огня. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, добавить в маринад и

дать ему остыть до комнатной температуры. Выложить в маринад мясо, выдержать не менее 8 ч, регулярно переворачивая.

Маринад с корнеплодами и чесноком

200 мл воды, 100 мл столового уксуса, 200 г моркови, 100 г лука, корень петрушки, 5–6 зубков чеснока, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, соль

Коренья вымыть и очистить, нарезать пластинками. Очищенный лук нарезать кольцами. Воду довести до кипения, всыпать коренья и лук, затем добавить лавровый лист, гвоздику, мускатный орех, посолить, варить 3–5 мин. Снять маринад с огня, сразу влить уксус и добавить измельченный чеснок. Остудить до комнатной температуры, выложить мясо и мариновать около 7 часов.

Маринад «Азиатский»

100 мл йогурта, 20 мл уксуса, 20 мл лимонного сока, карри, куркума, кардамон, соль

Специи и соль тщательно перемешать, добавить смесь в йогурт и немного взбить, чтобы специи распределились равномерно. Затем влить в йогурт лимонный сок и уксус, тщательно взбить. В маринад выложить мясо, выдержать не менее 1–2 часов.

Маринад «Марсельский»

250 мл белого сухого вина, 250 мл растительного масла, желательно оливкового, майоран, розмарин, кайенский перец, паприка, соль

Специи и соль перемешать, добавить вино, затем растительное масло. Маринад тщательно перемешать, оставить при комнатной температуре на 20 мин. В готовый маринад выложить мясо, выдержать не менее 2–3 ч. Маринад рекомендуется для свинины, телятины и говядины.

Маринад «Тминный»

250 мл йогурта, 200 мл растительного масла, тмин, куркума, имбирь, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу

Специи измельчить, перемешать с солью и всыпать в йогурт, перемешать. Затем влить растительное масло, тщательно перемешать или немного взбить маринад. Выложить в него мясо, выдержать, периодически переворачивая, не менее 4 часов.

Маринад «Осетинский»

500 мл минеральной воды, 250 мл уксуса, зелень кинзы,

эстрагона, лавровый лист, соль, черный и душистый перец

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать или измельчить в миксере. Высыпать зелень в смесь воды и уксуса, добавить лавровый лист, перец и соль, тщательно перемешать, дать постоять 10 мин. Выложить в маринад мясо, выдержать около 5 ч. Маринад рекомендуется для говядины, телятины и баранины.

Маринад с эстрагоном

200 мл лимонного сока, соль, эстрагон

Эстрагон вымыть, обсушить, очень мелко нарезать или измельчить миксером. В массу влить лимонный сок, посолить, тщательно перемешать. Выложить в маринад мясо, перемешать, выдержать, периодически переворачивая, около 5 часов.

Маринад острый с йогуртом

150 мл йогурта, 2 зубка чеснока, перец чили, сладкая паприка, мята, соль, сахар

Мяту вымыть, обсушить и измельчить. Очищенный чеснок пропустить через пресс. Перец чили очистить от семян, мелко нарезать. Смешать перец, чеснок, мяту, залить йогуртом, добавить соль, сахар и специи, перемешать, чтобы соль и сахар растворились. Мясо выложить в маринад и выдерживать не менее 5 часов.

Кефирно-мятный маринад

150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 2 зубка чеснока, 1 ч. л. сахара, соль, молотый черный и душистый перец, мята

Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью, молотым черным и душистым перцем. Мяту вымыть, обсушить, очень мелко нарезать. Смешать чесночную смесь, измельченную мяту, сахар, затем влить кефир, масло, взбить все миксером в однородную массу. Мясо выложить в маринад, выдержать не менее 4 часов.

Маринад «Турецкий»

100 г меда, 50 мл кунжутного масла, 200 мл соевого соуса, 3–4 зубка чеснока, корень имбиря

Чеснок пропустить через пресс, корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Смешать имбирь и чеснок, добавить соевый соус, масло и мед, тщательно перемешать, чтобы маринад получился однородным. Выложить мясо в маринад, выдержать, периодически переворачивая, около 4 часов.

Йогуртово-перечный маринад

125 мл натурального йогурта, 200 г сладкого красного перца, 1–2 зубка чеснока, мята, соль, смесь итальянских трав

Перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Чеснок пропустить через пресс. Листики мяты вымыть и мелко нарезать. Смешать перечную массу с чесноком, добавить мяту, соль, смесь трав, залить йогуртом, тщательно перемешать, дать постоять 10 мин. Выложить мясо в маринад, выдержать минимум 5 часов.

Пряный винно-горчичный маринад

300 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 100 г сухой горчицы, 100 г петрушки, соль, молотый черный и красный перец

Зелень вымыть, высушить, нарезать как можно мельче. Добавить соль и перец, перемешать и истолочь. Добавить горчицу, аккуратно влить вино и масло, тщательно взбить. Выложить мясо в маринад, выдержать не менее 3 часов.

Маринад для рыбы «Универсальный»

250 мл белого вина, 250 мл соевого соуса, 250 мл лимонного сока

Все ингредиенты соединить в чаше миксера и взбить в однородную массу.

Маринад «Изысканный» для рыбы

2,2 л воды, 250 мл белого вина, 250 мл лимонного сока, 100 мл соевого соуса, 100 г морской соли, 100 г коричневого сахара, 5–6 зубков чеснока, 10 г молотого белого перца, базилик, майоран по вкусу

Воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, перемешать, чтобы они растворились полностью, снять с огня и остудить до комнатной температуры. К воде добавить вино, лимонный сок, соевый соус, пропущенный через пресс чеснок, перец, специи и перемешать.

Маринад для рыбы классический

100 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла, соль, черный и душистый перец

Соединить оливковое масло и лимонный сок, тщательно взбить. В процессе взбивания добавить специи и соль. Рыбу смазать маринадом и выдержать 10–15 минут.

Хранение копченостей

Приготовить вкусные копченые, соленые и вяленые деликатесы – это особое искусство, но не менее важно суметь

сохранить их, чтобы заготовки не потеряли уникальный вкус и аромат, не испортились на протяжении максимального срока.

Поскольку для заготовки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов требуются разные условия: температура, время, количество соли и т. д., то и условия для хранения этих продуктов потребуются разные. Чаще всего для хранения заготовок используют холодильник, погреб или чердак. Но как долго и при какой температуре можно хранить мясные, рыбные заготовки, сыры, овощи и фрукты? Разберем этот вопрос детально.

Мясные продукты после обработки можно хранить в холодильнике при трех температурных режимах:

от +5 до +7 С – не более 18 ч;

от 0 до +5 С – не более 24–30 ч;

от –3 до 0 С – в течение 48–54 часов.

Если желательно сохранить заготовки дольше, их следует поместить в морозильную камеру. В ней можно также использовать три температурных режима:

от –10 до –8 С – хранение до 4 месяцев;

от –18 до –10 С – до 8 месяцев;

от –24 до –18 С – до 1 года.

Заморозку следует проводить не постепенно, а укладывать продукты сразу в морозильную камеру с той температурой, при которой его планируется хранить. Перед заморозкой любые заготовки лучше поместить в вакуумную упаковку, в полиэтиленовый пакет или плотно обернуть пленкой.

При заморозке заготовок из мяса и птицы нужно помнить, что перед употреблением их необходимо правильно разморозить. Заготовки ни в коем случае не следует подогревать или опускать в горячую воду. Разморозка должна проходить на воздухе, при температуре +12 С до тех пор, пока мясо не оттает полностью.

Холодильник – сравнительно недавнее изобретение, поэтому долгое время люди сохраняли копчености и соленья без него. Каким образом? Соленое мясо, птицу, колбасы оборачивали кусками натуральной ткани, вымоченными в крепком соляном растворе, и подвешивали в помещении с постоянной температурой не выше +6 С и хорошим доступом воздуха, но не на сквозняке. В холодное время года копчености и соленья подвешивали в полотняных мешочках на чердаке на максимальном расстоянии от печной трубы или в подполе. Также в качестве природного консерванта, способного сохранить заготовки некоторое время, использовались листья и молодые побеги крапивы. Однако такой способ можно использовать только летом, и сохранять свежесть заготовок крапивные листья могут не

более 3–4 дней, в зависимости от температуры воздуха.

Мясо, птицу, колбасы не рекомендуется хранить в погребах и помещениях с достаточно высокой влажностью, здесь продукты могут заплесневеть и быстро испортиться.

Очень важно вовремя заметить, что копчености или соленья начинают портиться. На ранних этапах заготовки еще можно спасти, но если процесс зашел далеко, то такие продукты употреблять в пищу категорически запрещается – они могут нанести непоправимый вред здоровью.

Обратите внимание: если поверхность заготовок стала скользкой, липкой или влажноватой, покрылась матовым либо беловатым налетом, издает кислый запах, – припасы начали портиться. Если процесс только начался, заготовки следует обмыть крепким раствором соли, вытереть насухо, высушить и натереть жиром. Также желательно вторично прокоптить их, но в этом случае продукт станет более жестким. После «реанимации» заготовки уже не подлежат длительному хранению. Если на поверхности мяса образовалась плесень, оно издает резкий неприятный запах, – его можно только выбросить.

Колбасы, хамон, окорока, приготовленные методом холодного копчения, можно хранить в прохладных кладовых прямо в доме. Помещение должно быть темным, хорошо проветриваемым, а температура воздуха – постоянно в пределах 5–10 С.

Колбасы и другие мясные деликатесы горячего копчения рекомендуется хранить в холодильнике при температуре 5–6 С не более 2 недель.

Копченая птица лучше сохраняет вкус и аромат, если завернуть ее на период хранения в пергаментную бумагу.

Срок хранения соленой рыбы достаточно продолжительный, если подвесить ее в прохладном темном проветриваемом помещении. Срок хранения зависит от степени сочности соленой рыбы: тщательно просушенная может сохраняться свежей несколько месяцев, более сочную рекомендуется держать в рассоле, качество которого необходимо постоянно проверять.

Срок годности копченой рыбы зависит от способа обработки – горячим или холодным дымом. Рыбу горячего копчения желательно съесть сразу после приготовления в течение дня. Для более длительного хранения рекомендуется заморозка, но делать это следует осторожно и помнить, что вкус и аромат рыбы после размораживания будут уже несколько иными. Соленую рыбу и ту, которая приготовлена методом холодного копчения, целесообразно хранить в сухом темном прохладном чердачном или подвальном помещении с хорошей вентиляцией. Заготовки

необходимо защитить от мух и других насекомых. В помещении для хранения не должно быть посторонних запахов. Циркуляция воздуха должна быть постоянной, а температура не превышать +3 С. В таких условиях копченую рыбу можно хранить 7–10 дней. Желательно завернуть каждую тушку в фольгу или поместить в вакуумную упаковку. Для более длительного хранения рыбные деликатесы заворачивают в фольгу или пленку и укладывают в морозильную камеру. Там она лежит 3–5 месяцев. Перед употреблением замороженную копченую рыбу следует подогреть в духовке или микроволновой печи. Рыба приобретет более насыщенный вкус и аромат, а кости и кожа будут легче отделяться от мяса.

Перед подачей к столу необходимо обязательно проверить качество рыбы Тушку следует проткнуть или немного надрезать горячим ножом в районе хребта, ведь первым начинает портиться мясо именно вокруг хребта. Если появился неприятный запах или из надреза начал выделяться мутный сок, рыба не пригодна к употреблению. Кстати, этот метод проверки подходит и для мяса – кусок следует проткнуть в самом толстом месте горячим ножом.

В холодильнике рыба холодного копчения может лежать до 10 дней, но при этом она должна быть завернута в фольгу или пленку, также можно сложить ее в кастрюлю или пластиковый лоток с плотной крышкой. Если рыба стала скользкой на ощупь, на тушке появился зеленоватый или серый налет, чувствуется кислый или гнилостный запах, ее есть нельзя.

Соленая рыба при температуре от –2 до –5 С сохраняет свой вкус 45–60 дней, а скумбрия, сельдь, ставрида – до 75 дней.

Хранить копченый сыр лучше всего в холодильнике, хотя прохладная проветриваемая кладовая или чердак также идеально подойдут. Срок хранения зависит от вида сыра, способа копчения и продолжительности обработки дымом. Дольше всего хранятся сыры твердых сортов, обработанные холодным дымом. Мягкие и рассольные сыры при идеальных условиях обычно лежат до 5 дней.

В холодильнике сыры следует хранить при температуре от 4 до 8 С и влажности воздуха 80–90 %. Лучше поместить продукт на самую нижнюю полку холодильника или в отсек для свежих фруктов.

Желательно уложить куски сыра в эмалированную, стеклянную или керамическую посуду с крышкой. Чтобы удалить из посуды лишнюю влагу и предотвратить чрезмерное увлажнение и порчу сыра, можно положить в посуду несколько макаронных изделий или 2–3 кубика сахара-рафинада. Также можно завернуть сыр в пищевую пленку, фольгу и пергаментную

бумагу. Бумага позволит удалить лишнюю влагу, а фольга или полиэтилен защитят сыр от пересыхания. Перед подачей на стол сыр вынуть, развернуть и оставить на некоторое время при комнатной температуре, чтобы он «подышал» – так пикантные нотки, приобретенные при копчении, раскроются более полно, а вкус станет богаче.

Копченый сыр нецелесообразно хранить в морозильной камере, хотя там он может лежать до года. Однако после разморозки его вкусовые свойства изменяются не в лучшую сторону, и использовать продукт можно будет только при выпечке или как добавку к соусам, начинкам – после термообработки. В чистом виде есть его уже не захочется.

О том, что копченый сыр начал портиться, говорят беловатые, розовые, зеленоватые или черные пятна на поверхности. Также на то, что продукт испорчен, указывают слизь на поверхности, рыхлая текстура сыра, неприятный, не характерный для данного сорта сыра запах.

С хранением сушеных и вяленых овощей и фруктов дело обстоит проще – эти продукты умеет сохранять практически каждая хозяйка. Для хранения понадобятся бумажные пакеты или тканевые мешочки, которые надо держать в сухом прохладном помещении с хорошей вентиляцией. При повышенной влажности воздуха сушка отсыревает, начинает портиться и покрываться плесенью. Засоленные овощи хранятся обычно в емкости для засолки в рассоле или стеклянных банках, плотно закрытых крышками. Для длительного хранения солений рекомендуется использовать прохладное помещение, например погреб.